叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 丈夫最爱的10款蛋糕：来自spr(10 Cakes Husbands Like Best From Spry's) 000001

2. 丈夫最爱的10款蛋糕：来自spr(10 Cakes Husbands Like Best From Spry's) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

丈夫最爱的10款蛋糕：来自Spr(10 Cakes Husbands Like Best From Spry's)
第1/2页

-
10
-

10

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

['hʌzbəndz] [laɪk] [best]
HUSBANDS **LIKE** **BEST**
丈夫们 喜欢 最好的

丈夫们最喜欢的

[frɒm; frəm] [spraɪz] ['resəpi] [raʊnd] - [ʌp] !
FROM **SPRY'S** **RECIPE** **ROUND** **-** **UP** **!**
从 斯普里 食谱 圆形的 - 向上 !

来自 SPRY 的食谱合集!

[ai]
i
我

我

“ [hɪə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] — [ðə; ði] - [keɪks] ['hʌzbəndz] [laɪk] [best] !
“ **Here** **they** **are** **—** **the** **10** **cakes** **husbands** **like** **best** **!**
” 这里 他们 是 — 这 - 蛋糕 丈夫们 喜欢 最好的 !

“以下是丈夫们最喜欢的 10 款蛋糕!”

” [sez] [ɑːnt] ['dʒeni]
” **says** **Aunt** **Jenny**
” 说道 阿姨 珍妮

珍妮阿姨说

[wen] [ai]['riːs(ə)ntli] [ɑːskt] ['wɪmɪn] [tuː; tə][send][ˌem 'iː]['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [keɪks] [ðeə(r)] ['hʌzbəndz]
When **I** **recently** **asked** **women** **to** **send** **me** **recipes** **for** **the** **cakes** **their** **husbands**
什么时候 我 最近 问 女性 到 发送 我 食谱 为了 这 蛋糕 他们的 丈夫们
[laɪk] [best] ,
like **best** **,**
喜欢 最好的 ,

最近我请女性朋友们给我发一些她们丈夫最喜欢的蛋糕食谱，

[ai] [ɪk'spektɪd] [tuː; tə][get][ə; eɪ][lɒt][ɒv; əv] [gʊd] [aɪ'diəz] .
I **expected** **to** **get** **a** **lot** **of** **good** **ideas** **.**
我 预期的 到 得到 一个 很多 的 好的 想法 .

我原本期望能得到很多好点子。

[bʌt; bət][ai]['nevə(r)] [driːmd] [ðeid] [ə'raɪv] [baɪ][ðə; ði] ['trʌkləʊd] !
But **I** **never** **dreamed** **they'd** **arrive** **by** **the** **truckload** **!**
但 我 绝不 梦见 他们会 到达 经过 这 整车运输 !

但我做梦也没想到他们会用卡车一车一车地来!

[aɪv] [biːn] ['sɪmpli] [snəʊd] ['ʌndə(r)] — [θ'aʊzəndz] [ænd; ənd] [θ'aʊzəndz] [ɒv; əv] ['wʌndəf(ə)l] ['resəpɪz] !

I've	been	simply	snowed	under	—	thousands	and	thousands	of	wonderful	recipes	!
我已经	到过	简单地	下雪了	在下面	—	数千	和	数千	的	精彩的	食谱	!

我简直被淹没了——成千上万的精彩食谱！

[wen] [ɔːl][ðə; ði]['resəpɪz][wɜː(r); wə(r)] ['sɔːtɪd] [ænd; ənd] ['lɪstɪd] , [wiː; wi][hæd; həd] [wɒt] [ə'maʊnts] [tuː; tə]

When	all	the	recipes	were	sorted	and	listed	,	we	had	what	amounts	to
什么时候	全部	这	食谱	是	已排序	和	列出	,	我们	有	什么	金额	到

[ə; eɪ]['riːəl][ˌpɒpju'lærəti][pəʊl] .

a	real	popularity	poll	.
一个	真实的	人气	轮询	.

当所有食谱都被整理列出后，我们就得到了一次真正的受欢迎程度调查。

['sɜːt(ə)n][kaɪndz][ɒv; əv] [keɪk] [pruːvd] [tuː; tə][biː; bi] “ ['hʌzbəndz] - ['feɪvərɪts] , ” [taɪm][ænd; ənd][ə'gen] ,

Certain	kinds	of	cake	proved	to	be	“	husbands	'	favorites	,	”	time	and	again	,
肯定	种类	的	蛋糕	已证实	到	是	“	丈夫们	-	收藏夹	,	”	时间	和	再次	,

[ɔːl]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['kʌntri] !

all	over	the	country	!
全部	超过	这	国家	!

在全国各地，某些种类的蛋糕一次又一次地被证明是"丈夫们的最爱"！

['ðer] [ɔːl] [hɪts] !

They're	ALL	hits	!
它们是	全部	点击量	!

它们全都是热门歌曲！

[səʊ][wiː; wi] [tʊk] [ðə; ði][best] ['resəpɪz][wiː; wi][kʊd; kəd][faɪnd][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][ten][kaɪndz][ɒv; əv] [keɪk]

So	we	took	the	best	recipes	we	could	find	for	the	ten	kinds	of	cake
所以	我们	采取	这	最好的	食谱	我们	可以	寻找	为了	这	十	种类	的	蛋糕

[waɪvz] [sed] [ðeə(r)] ['hʌzbəndz] [laɪk] [best] .

wives	said	their	husbands	like	best	.
妻子们	说	他们的	丈夫们	喜欢	最好的	.

因此，我们选取了妻子们认为丈夫最喜欢的十种蛋糕的最佳配方。

[wiː; wi] [tʃekt] [ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)] ['iːzi] ['meɪkɪŋ] [æz; əz] [wel] [æz; əz] ['lʌʃəs] ['iːtɪŋ] . . . [ænd; ənd]

We	checked	them	for	easy	making	as	well	as	luscious	eating	.	.	.	and
我们	已检查	他们	为了	简单的	制作	作为	出色地	作为	甜美	吃	.	.	.	和

[hɪə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] !

here	they	are	!
这里	他们	是	!

我们检验了它们的制作简便性和美味可口性……它们就在这里！

['ðer] ['testɪd] ,

They're	tested	,
它们是	测试	,

它们都经过了测试。

['ðer] [ʃʊə(r)] - ['faɪə(r)][ænd; ənd] [jʊl] [faɪnd] [ðeɪ] [meɪk] [ðə; ði][məʊst] [dɪ'lɪʃəs] [keɪks] ['eni] ['hʌzbənd]

they're	sure	-	fire	and	you'll	find	they	make	the	most	delicious	cakes	any	husband
它们是	当然	-	火	和	你会	寻找	他们	制作	这	最多	可口的	蛋糕	任何	丈夫

[kʊd; kəd]['evə(r)][ɑːsk][fɔː(r); fə(r)] .

could	ever	ask	for	.
可以	曾经	问	为了	.

它们绝对有效，你会发现它们能做出任何丈夫梦寐以求的最美味的蛋糕。

[ænd; ənd][ɔːl][ʃʊə(r)] [sək'sesɪz] [wɪð] [spraɪ] !

And	all	sure	successes	with	Spry	!
和	全部	当然	成功	和	轻快	!

Spry 绝对能带来成功！

[ɒv; əv] [kɔːs] , [sɪns] ['ðer] [spraɪ] [keɪks] , [jʊl] [faɪnd] ['ðer] [ɔːl] ['haɪə(r)] , ['laɪtə(r)] , ['betə(r)] -

Of	course	,	since	they're	Spry	cakes	,	you'll	find	they're	all	higher	,	lighter	,	better	-
的	课程	,	自从	它们是	轻快	蛋糕	,	你会	寻找	它们是	全部	更高	,	打火机	,	更好的	-

['teɪstɪŋ] !

tasting	!
品尝	!

当然，既然是 Spry 的蛋糕，你会发现它们都更高、更轻、更好吃！

[fɔː(r); fə(r)][spraɪ][ɪz][hə'mɒdʒənaɪzd] , ['priː] - [kriːmd] [tuː; tə][mɪks][mɔː(r)] ['iːzəli] [wɪð] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

For	Spry	is	homogenized	,	pre	-	creamed	to	mix	more	easily	with	dry	ingredients	.
为了	轻快	是	均质化	,	预	-	奶油	到	混合	更多的	容易地	和	干燥	原料	.

Spry 经过均质化和预搅打，更容易与干性原料混合。

[ænd; ənd][spraɪ][ɪz][ðə; ði]['əʊnli][kaɪnd][ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] ['speʃəli] [meɪd] [tuː; tə] [kəm'baɪn] [wɪð] [ðə; ði]

And	Spry	is	the	only	kind	of	shortening	specially	made	to	combine	with	the
和	轻快	是	这	仅有的	种类	的	缩短	特别	制成	到	结合	和	这

['lɪkwɪdz][jɔː(r); jə(r)] [keɪk] ['resəpɪz] [kɔːl][fɔː(r); fə(r)] .

liquids	your	cake	recipes	call	for	.
液体	你的	蛋糕	食谱	称呼	为了	.

而且，Spry 是唯一一种专门为与蛋糕配方中所需的液体混合而设计的起酥油。

[ðæts] [waɪ] [jɔː(r); jə(r)][spraɪ] [keɪks] [ɑː(r); ə(r)][səʊ] [haɪ] . . . [səʊ] [laɪt] . . . [səʊ] ['velvəti] - ['tekstʃəd] .

That's	why	your	Spry	cakes	are	so	high	.	.	.	so	light	.	.	.	so	velvety	-	textured	.
那就是	为什么	你的	轻快	蛋糕	是	所以	高的	.	.	.	所以	光	.	.	.	所以	天鹅绒般的	-	纹理	.

这就是为什么你的 Spry 蛋糕那么高……那么轻盈……口感那么丝滑。

[jʊl] [beɪk] [ə; eɪ]['betə(r)] [keɪk] , [biː; bi][ə; eɪ]['betə(r)] [kʊk] , [wɪð] [hə'mɒdʒənaɪzd][spraɪ] .

You'll	bake	a	better	cake	,	be	a	better	cook	,	with	Homogenized	Spry	.
你会	烤	一个	更好的	蛋糕	,	是	一个	更好的	厨师	,	和	均质化	轻快	.

使用均质喷雾剂，您将烤出更美味的蛋糕，成为更优秀的厨师。

[wɪtʃ] [wʌn] [wɪl] [hiː; hi] [tʃuːz] ?

Which	one	will	HE	choose	?
哪个	一	将要	他	选择	?

他会选择哪一个？

[ænd; ənd] [naʊ] [juː; jʊ][kæn; kən] [rʌn] [jɔː(r); jə(r)] [əʊn] [ˌpɒpju'lærəti][pəʊl] — [beɪk] [iːtʃ] [wʌn][ɒv; əv] [ðiːz]

And	now	you	can	run	your	own	popularity	poll	—	bake	each	one	of	these
和	现在	你	能	跑步	你的	自己的	人气	轮询	—	烤	每个	一	的	这些

[ten] [bj'uːtɪz] ,

ten	beauties	,
十	美女	,

现在你可以发起自己的受欢迎程度投票了——把这十款美味点心都烤出来吧！

[ænd; ənd] [siː] [wɪtʃ] [wɪnz] [wɪð] [hɪm] .

and	see	which	wins	with	HIM	.
和	看	哪个	胜利	和	他	.

看看谁能赢得他的心。

['evri] [wʌn][ɒv; əv][ðem; ðəm] [wɪl] [wɪn][juː; jʊ]['kɒmplɪmənts; 'kɒmplɪments] , [ænd; ənd] [ə'mʌŋ] [ðem; ðəm]

Every	one	of	them	will	win	you	compliments	,	and	among	them
每一个	一	的	他们	将要	赢	你	赞美	,	和	之中	他们

[hiːl] [faɪnd][hɪz; ɪz] ['feɪvərɪt] [keɪk] ! [wʌn]

he'll	find	his	favorite	cake	!	1
地狱	寻找	他的	最喜欢的	蛋糕	!	1

每一款蛋糕都会让你收获赞美，而且他肯定能从中找到他最喜欢的蛋糕！

['tʃɒklət] ['ræptʃə(r)] [keɪk]

Chocolate	Rapture	Cake
巧克力	狂喜	蛋糕

巧克力狂喜蛋糕

['ʌv(ə)n] ['temprətʃə(r)] : 350°F .
Oven temperature : 350°F .
烤箱 温度 : 350°F .

烤箱温度：350°F。

(['mɒdərət])
(moderate)
(缓和)

（缓和）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 25 - 30 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘烤时间：25-30分钟。

[ji:ld] : [ˌtu:'tu:] [raʊnd] [naɪn] - ['leɪəz]
Yield : 2 round 9 ' layers
屈服 : 2 圆形的 9 - 层

产量：2 个 9 英寸圆形饼层

[sɪft] . . . 1¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , ¾ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] ,
Sift . . . 1¾ cups sifted cake flour , 1½ cups sugar , ¾ teaspoon salt ,
筛 . . . 1¾ 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1½ 杯子 糖 , ¾ 茶匙 盐 ,

筛入.....1¾ 杯过筛蛋糕粉，1½ 杯糖，¾ 茶匙盐，

½ ['ti:spu:n] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [[wʌn]] , ¾ ['ti:spu:n] ['səʊdə]['ɪntu:] ['mɪksɪŋ] [bəʊl]
½ teaspoon double acting baking powder [1] , ¾ teaspoon soda into mixing bowl
½ 茶匙 双倍的 表演 烘烤 粉末 [1] , ¾ 茶匙 苏打 进入 混合 碗

将 ½ 茶匙双效泡打粉[1]和 ¾ 茶匙小苏打加入搅拌碗中。

[ˌeɪ di: 'di:] . . . ½ [kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd] [spraɪ] , [θri:] ['aʊnsɪz] ['meltɪd] ['tʃɒklət] , [wʌn] [kʌp] [θɪk] ['saʊə(r)]
Add . . . ½ cup Homogenized Spry , 3 ounces melted chocolate , 1 cup thick sour
添加 . . . ½ 杯子 均质化 轻快 , 3 盎司 融化 巧克力 , 1 杯子 厚的 酸的
[mɪlk] [ɔ:(r)] ['bʌtəmɪlk] ,
milk or buttermilk ,
牛奶 或者 酪乳 ,

加入.....½ 杯均质喷雾剂、3 盎司融化的巧克力、1 杯浓稠的酸奶或酪乳，

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[bi:t] . . . - [strəʊks] ([ˌtu:'tu:] [mɪn] . [baɪ] [hænd] [ɔ:(r)] [ɒn] ['mɪksə(r)] [æt; ət] [ləʊ] [spi:d]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spu:n] [ɔ:(r)] ['bi:tə(r)] .
Scrape bowl and spoon or beater .
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ di: 'di:] . . . [ˌtu:'tu:] [ʌn'bi:tn] [egz]
Add . . . 2 unbeaten eggs
添加 . . . 2 不败 鸡蛋

加入.....2个未打散的鸡蛋

[bi:t] . . . - [strəʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat . . . 200 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[stɜː(r)][ɪn] . . . [wʌn][kʌp] [kʌt] - [faɪn]['kəʊkənʌt]
Stir in . . . 1 cup cut - fine coconut
搅拌 在 . . . 1 杯子 切 - 美好的 椰子

拌入.....1 杯切碎的椰丝

[pɔː(r)] . . . ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] [raʊnd] [naɪn] - - ['leɪə(r)][pænz] 1¼ -
Pour . . . into 2 round 9 ' Sprycoated layer pans 1¼ '
倒 . . . 进入 2 圆形的 9 - - 层 平底锅 1¼ -

将.....倒入两个直径 9 英寸、厚度 1¼ 英寸的喷涂分层烤盘中。

[diːp]
deep
深的

深的

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvə(r)] .
Cool . . . and remove from pans , see inside back cover .
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . ['tɔːni] ['sætɪn] ['frɒstɪŋ] ([piː] . -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ænd; ənd][saɪdz] .
Spread . . . Tawny Satin Frosting (p . 12) between layers and on top and sides .
传播 . . . 黄褐色 缎 糖霜 (p . -) 之间 层 和 在 顶部 和 侧面 .

在蛋糕层之间、顶部和侧面涂抹.....黄褐色缎面糖霜（第 12 页）。

['drɪbl] . . . ['meltɪd] [ænd; ənd] [kuːld] ['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] ½ [ˌəʊ 'zed] . ['tʃɒklət] [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn]
Dribble . . . melted and cooled mixture of ½ oz . chocolate and ½ teaspoon
运球 . . . 融化 和 冷却 混合物 的 ½ 盎司 . 巧克力 和 ½ 茶匙
[spraɪ][ə'raʊnd] [rɪm][ɒv; əv] [keɪk] ,
Spry around rim of cake ,
轻快 大约 轮缘 的 蛋糕 ,

将融化冷却后的½盎司巧克力和½茶匙Spry混合物淋在蛋糕边缘，

['letɪŋ] [ə; eɪ] [fjuː] “ ['rɪbənz] ” ['trɪk(ə)l] [daʊn] [saɪdz] . [ˌtuː'tuː]
letting a few “ ribbons ” trickle down sides . 2
出租 一个 很少 “ 丝带 ” 涓涓细流 向下 侧面 . 2

让几缕“丝带”顺着两侧流下。2

['spaɪsi] [pruːn] [wɪp] [keɪk]
Spicy Prune Whip Cake
辛辣的 修剪 鞭 蛋糕

香辣西梅奶油蛋糕

['ʌv(ə)n] ['temprətʃə(r)] : 360°F .
Oven temperature : 360°F .
烤箱 温度 : 360°F .

烤箱温度：360°F。

(['mɒdərət])
(moderate)
(缓和)

（缓和）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 30 - 35 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘烤时间：30-35分钟。

[jiːld] : [tuː] [eit] - [raʊnd] ['leɪəz]
Yield : two 8 ' round layers
屈服 : 二 8 - 圆形的 层

产量：两层 8 英寸圆形面饼

[sɪft] . . . [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] , 1⅓ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ]
Sift . . . 2 cups sifted cake flour , 1⅓ cups sugar , 2 teaspoons double acting
筛 . . . 2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1⅓ 杯子 糖 , 2 茶匙 双倍的 表演
['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [[ˌtuː'tuː]] ,
baking powder [2] ,
烘烤 粉末 [2] ,

筛入.....2 杯过筛蛋糕粉，1⅓ 杯糖，2 茶匙双效泡打粉[2]，

¼ ['tiːspuːn] ['səʊdə] , ½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , ½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg] , ½ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs] ,
¼ teaspoon soda , ½ teaspoon cinnamon , ½ teaspoon nutmeg , ½ teaspoon allspice ,
¼ 茶匙 苏打 , ½ 茶匙 肉桂 , ½ 茶匙 肉豆蔻 , ½ 茶匙 多香果 ,

¼茶匙小苏打，½茶匙肉桂粉，½茶匙肉豆蔻粉，½茶匙五香粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [bəʊl]
1 teaspoon salt into mixing bowl
1 茶匙 盐 进入 混合 碗

在搅拌碗中加入1茶匙盐

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ½ [kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd] [spraɪ] , ½ [kʌp] [ˌʌn'swiːtnd] [pruːn] [dʒuːs] , ¼ [kʌp] [mɪlk] , [wʌn]
Add . . . ½ cup Homogenized Spry , ½ cup unsweetened prune juice , ¼ cup milk , 1
添加 . . . ½ 杯子 均质化 轻快 , ½ 杯子 无糖 修剪 汁 , ¼ 杯子 牛奶 , 1
['tiːspuːn] [və'nɪlə]
teaspoon vanilla
茶匙 香草

加入.....½ 杯均质化 Spry 果汁、½ 杯无糖西梅汁、¼ 杯牛奶、1 茶匙香草精

[biːt] . . . - [strəʊks] ([ˌtuː'tuː][mɪn] . [baɪ][hænd][ɔː(r)][ɒn]['mɪksə(r)][æt; ət] [ləʊ] [spiːd]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔː(r)]['biːtə(r)] .
Scrape bowl and spoon or beater .
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ¼ [kʌp] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [egz]
Add . . . ¼ cup milk , 2 unbeaten eggs
添加 . . . ¼ 杯子 牛奶 , 2 不败 鸡蛋

加入.....¼ 杯牛奶，2 个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [strəʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat . . . 200 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[pɔː(r)] . . . ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] - [eit] - [raʊnd] ['leɪə(r)][pænz] 1½ - [diːp]
Pour . . . into 2 Sprycoated 8 ' round layer pans 1½ ' deep
倒 . . . 进入 2 - 8 - 圆形的 层 平底锅 1½ - 深的

将面糊倒入两个喷涂过涂层的 8 英寸圆形分层烤盘中，烤盘深度为 1½ 英寸。

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvə(r)] .
Cool . . . and remove from pans , see inside back cover .
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . [pruːn] [wɪp] ['frɒstɪŋ] ([piː] . -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn] [saɪdz][ænd; ənd][tɒp] .
Spread . . . Prune Whip Frosting (p . 11) between layers and on sides and top .
传播 . . . 修剪 鞭 糖霜 (p . -) 之间 层 和 在 侧面 和 顶部 .
[θriː]
3
3

将西梅奶油糖霜（第11页）涂抹在蛋糕层之间、侧面和顶部。3

['mɑːb(ə)l] [keɪk] [suː'priːm; sjuː'priːm]
Marble Cake Supreme
大理石 蛋糕 最高

至尊大理石蛋糕

['ʌv(ə)n] ['temprətʃə(r)] : 375°F .
Oven temperature : 375°F .
烤箱 温度 : 375°F .

烤箱温度：375°F。

(['mɒdərətli] [hɒt])
(moderately hot)
(中等程度 热的)

（中等偏热）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 60 - 70 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘烤时间：60-70分钟。

[jiːld] : [wʌn] [lɑːdʒ] [tjuːb] [keɪk]
Yield : 1 large tube cake
屈服 : 1 大的 管子 蛋糕

产量：1 个大管状蛋糕

[sɪft] . . . 2¾
Sift . . . 2¾
筛 . . . 2¾

筛.....2¾

[kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] , 1¾ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [
cups sifted cake flour , 1¾ cups sugar , 2 teaspoons double acting baking powder [
杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1¾ 杯子 糖 , 2 茶匙 双倍的 表演 烘烤 粉末 [
[θriː]] ,
3] ,
3] ,

1/4 杯过筛蛋糕粉，1¾ 杯糖，2 茶匙双效泡打粉[3]，

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [bəʊl]
1½ teaspoons salt into mixing bowl
1½ 茶匙 盐 进入 混合 碗

将1.5茶匙盐加入搅拌碗中

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [wʌn][kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd][spraɪ] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , [wʌn]
Add . . . 1 cup Homogenized Spry , ¾ cup milk , 2 teaspoons vanilla , 1
添加 . . . 1 杯子 均质化 轻快 , ¾ 杯子 牛奶 , 2 茶匙 香草 , 1
[ʌn'biːtn] [eg]
unbeaten egg
不败 蛋

加入.....1 杯均质 Spry 粉、¾ 杯牛奶、2 茶匙香草精、1 个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [strəʊks] ([ˌtuːˈtuː][mɪn] . [baɪ][hænd][ɔː(r)][ɒn]['mɪksə(r)][æt; ət] [ləʊ] [spiːd]) .

Beat	**.**	**.**	**.**	**200**	**strokes**	**(**	**2**	**min**	**.**	**by**	**hand**	**or**	**on**	**mixer**	**at**	**low**	**speed**	**)**	**.**
打	.	.	.	-	笔画	(	2	最小	.	经过	手	或者	在	混合器	在	低的	速度	)	.

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔː(r)]['biːtə(r)] .

Scrape	**bowl**	**and**	**spoon**	**or**	**beater**	**.**
刮	碗	和	勺子	或者	击打者	.

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [ˌtuːˈtuː] [ʌn'biːtn] [egz] , [wʌn] [ʌn'biːtn] [eg] [jəʊk]

Add	**.**	**.**	**.**	**2**	**unbeaten**	**eggs**	**,**	**1**	**unbeaten**	**egg**	**yolk**
添加	.	.	.	2	不败	鸡蛋	,	1	不败	蛋	蛋黄

加入.....2个未打散的鸡蛋，1个未打散的蛋黄

[biːt] . . . - [strəʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])

Beat	**.**	**.**	**.**	**200**	**strokes**	**(**	**same**	**as**	**above**	**)**
打	.	.	.	-	笔画	(	相同的	作为	多于	)

击打.....200 拍（同上）

[pʊt] . . . ⅓ [ɒv; əv]['bætə(r)][ɪn][ə; eɪ][smɔːlə(r)]['mɪksɪŋ] [bəʊl]

Put	**.**	**.**	**.**	**⅓**	**of**	**batter**	**in**	**a**	**smaller**	**mixing**	**bowl**
放	.	.	.	⅓	的	连击	在	一个	较小的	混合	碗

将三分之一的面糊倒入一个小的搅拌碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ¾ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , - / - ['tiːspuːn] [kləʊvz] , ⅜ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs] , ⅜

Add	**.**	**.**	**.**	**¾**	**teaspoon**	**cinnamon**	**,**	**1**	**/**	**16**	**teaspoon**	**cloves**	**,**	**⅜**	**teaspoon**	**allspice**	**,**	**⅜**
添加	.	.	.	¾	茶匙	肉桂	,	-	/	-	茶匙	丁香	,	⅜	茶匙	多香果	,	⅜

['tiːspuːn] ['nʌtmeg] ,

teaspoon	**nutmeg**	**,**
茶匙	肉豆蔻	,

加入.....¾茶匙肉桂粉，$^{1}/_{16}$茶匙丁香粉，⅜茶匙多香果粉，⅜茶匙肉豆蔻粉，

¾ ['teɪblspuːn] ['kəʊkəʊ][tuː; tə] ⅓ [ɒv; əv]['bætə(r)]

¾	**tablespoon**	**cocoa**	**to**	**⅓**	**of**	**batter**
¾	汤匙	可可	到	⅓	的	连击

面糊中加入 ¾ 汤匙可可粉

[spuːn] . . . [bəuθ] ['bætə] [ɔːl'tɜːnətli] [baɪ] ['teibl,spuːnful] ['ɪntuː][spraɪ] - ['kəʊtɪd] 8½ - [tjuːb][pæn]

Spoon	**.**	**.**	**.**	**both**	**batters**	**alternately**	**by**	**tablespoonfuls**	**into**	**Spry**	**-**	**coated**	**8½**	**'**	**tube**	**pan**
勺子	.	.	.	两个都	击球手	交替	经过	汤匙	进入	轻快	-	涂层	8½	-	管子	平底锅

用勺子将两种面糊交替地用汤匙舀入涂有喷雾剂的 8½ 英寸管状模具中。

[rʌn] . . . ['spætʃələ] [θruː] ['bætə] ['sevrəl] [taɪmz] [tuː; tə]['mɑːb(ə)l]

Run	**.**	**.**	**.**	**spatula**	**through**	**batters**	**several**	**times**	**to**	**marble**
跑步	.	.	.	抹刀	通过	击球手	一些	时代	到	大理石

用抹刀多次翻拌面糊，使其呈现大理石纹理。

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]

Bake	**.**	**.**	**.**	**until**	**cake**	**tests**	**done**
烤	.	.	.	直到	蛋糕	测试	完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvə(r)] .

Cool	**.**	**.**	**.**	**and**	**remove**	**from**	**pans**	**,**	**see**	**inside**	**back**	**cover**	**.**
凉爽的	.	.	.	和	消除	从	平底锅	,	看	里面	后退	覆盖	.

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . .

Spread	**.**	**.**	**.**
传播	.	.	.

传播 ...

['lemən] [kri:m] ['aɪsɪŋ] ([pi:] . -) [ɒn] [saɪdz] [ænd; ənd] [tɒp] . [fɔ:r]
Lemon cream Icing (p . 12) on sides and top . 4
柠檬 奶油 糖霜 (p . -) 在 侧面 和 顶部 . 4

柠檬奶油糖霜（第12页）涂抹在蛋糕侧面和顶部。4

[fʌdʒ] ['frɒstɪd] ['leɪə(r)] [keɪk]
Fudge Frosted Layer Cake
做傻事 磨砂 层 蛋糕

巧克力软糖霜夹层蛋糕

['ʌv(ə)n] ['temprətʃə(r)] : 375°F .
Oven temperature : 375°F .
烤箱 温度 : 375°F .

烤箱温度：375°F。

(['mɒdərətli] [hɒt])
(moderately hot)
(中等程度 热的)

（中等偏热）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 25 - 35 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘烤时间：25-35分钟。

[ji:ld] : [ˌtu:'tu:] [skweə(r)] [ɔ:(r)] [raʊnd] [eit] - ['leɪəz]
Yield : 2 square or round 8 ' layers
屈服 : 2 正方形 或者 圆形的 8 - 层

产量：2 个 8 英寸的方形或圆形面片

[sɪft] . . . [ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] , 1⅓ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , 2½ ['ti:spu:n] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ]
Sift . . . 2 cups sifted cake flour , 1⅓ cups sugar , 2½ teaspoons double acting baking
筛 . . . 2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1⅓ 杯子 糖 , 2½ 茶匙 双倍的 表演 烘烤
['paʊdə(r)] [[fɔ:r]] ,
powder [4] ,
粉末 [4] ,

筛入.....2 杯过筛蛋糕粉，1⅓ 杯糖，2½ 茶匙双效泡打粉[4]，

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt] ['ɪntu:] ['mɪksɪŋ] [bəʊl]
1 teaspoon salt into mixing bowl
1 茶匙 盐 进入 混合 碗

在搅拌碗中加入1茶匙盐

[ˌeɪ di: 'di:] . . . ½ [kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd] [spraɪ]
Add . . . ½ cup Homogenized Spry
添加 . . . ½ 杯子 均质化 轻快

加入.....½ 杯均质喷雾

[kəm'baɪn] . . . [wʌn] [kʌp] [les] [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [mɪlk] , 1½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
Combine . . . 1 cup less 2 tablespoons milk , 1½ teaspoons vanilla
结合 . . . 1 杯子 较少的 2 汤匙 牛奶 , 1½ 茶匙 香草

将.....1 杯减去 2 汤匙的牛奶，1½ 茶匙香草精混合

[ˌeɪ di: 'di:] . . . ⅔ [ɒv; əv] [kəm'baɪnd] [mɪlk] [ænd; ənd] [və'nɪlə]
Add . . . ⅔ of combined milk and vanilla
添加 . . . ⅔ 的 合并 牛奶 和 香草

加入三分之二的牛奶和香草精

[bi:t] . . . - [strəʊks] ([ˌtu:'tu:] [mɪn] . [baɪ] [hænd] [ɔ:(r)] [ɒn] ['mɪksə(r)] [æt; ət] [ləʊ] [spi:d]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔː(r)]['biːtə(r)] .
Scrape **bowl** **and** **spoon** **or** **beater** **.**
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [egz]
Add **.** **.** **.** **remaining** **milk** **and** **vanilla** **,** **2** **unbeaten** **eggs**
添加 . . . 其余的 牛奶 和 香草 , 2 不败 鸡蛋

加入剩余的牛奶和香草精，以及2个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [strəʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat **.** **.** **.** **200** **strokes** **(** **same** **as** **above** **)**
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[pɔː(r)] . . . ['ɪntuː][ˌtuː'tuː][skweə(r)] - - [spraɪ] - ['kəʊtɪd] [pænz][ɔː(r)][ˌtuː'tuː] [raʊnd] [eit] - [pænz] 1¼ -
Pour **.** **.** **.** **into** **2** **square** **8'x8'x2** **'** **Spry** **-** **coated** **pans** **or** **2** **round** **8** **'** **pans** **1¼** **'**
倒 . . . 进入 2 正方形 - - 轻快 - 涂层 平底锅 或者 2 圆形的 8 - 平底锅 1¼ -

将面糊倒入两个 8 英寸 x 8 英寸 x 2 英寸的方形喷漆烤盘或两个 8 英寸 x 1¼ 英寸的圆形烤盘中。

[diːp]
deep
深的

深的

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake **.** **.** **.** **until** **cake** **tests** **done**
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvə(r)] .
Cool **.** **.** **.** **and** **remove** **from** **pans** **,** **see** **inside** **back** **cover** **.**
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . ['tʃɒklət] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ] ([piː] . -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ænd; ənd]
Spread **.** **.** **.** **Chocolate** **Fudge** **Frosting** **(** **p** **.** **11** **)** **between** **layers** **and** **on** **top** **and**
传播 . . . 巧克力 做傻事 糖霜 (p . -) 之间 层 和 在 顶部 和
[saɪdz] .
sides **.**
侧面 .

在蛋糕层之间、顶部和侧面涂抹巧克力软糖糖霜（第 11 页）。

[sɜːv] . . . [wɪð] ['wɔːlnʌt] [hɑːvz] . [faɪv]
Serve **.** **.** **.** **with** **walnut** **halves** **.** **5**
服务 . . . 和 核桃 一半 . 5

佐以核桃仁。5

“ ['hæpi] ['bɜːθdeɪ] ” ['kəʊkənʌt] [keɪk]
“ **Happy** **Birthday** **”** **Coconut** **Cake**
“ 快乐的 生日 ” 椰子 蛋糕

“生日快乐”椰子蛋糕

['ʌv(ə)n] ['temprətʃə(r)] : 375°F .
Oven **temperature** **:** **375°F** **.**
烤箱 温度 : 375°F .

烤箱温度：375°F。

(['mɒdərətli] [hɒt])
(**moderately** **hot** **)**
(中等程度 热的)

（中等偏热）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn]
Baking time : 25 - 30 min
烘烤 时间 : - - - 最小

烘焙时间：25-30分钟

[jiːld] : [tuː] [naɪn] - [raʊnd] ['leɪəz]
Yield : two 9 ' round layers
屈服 : 二 9 - 圆形的 层

产量：两层 9 英寸圆形面饼

[sɪft] . . . 2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , 2½ ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ]
Sift . . . 2¼ cups sifted cake flour , 1½ cups sugar , 2½ teaspoons double acting baking
筛 . . . 2¼ 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1½ 杯子 糖 , 2½ 茶匙 双倍的 表演 烘烤
['paʊdə(r)] [[faɪv]] ,
powder [5] ,
粉末 [5] ,

筛入.....2¼ 杯过筛蛋糕粉，1½ 杯糖，2½ 茶匙双效泡打粉[5]，

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [bəʊl]
1 teaspoon salt into mixing bowl
1 茶匙 盐 进入 混合 碗

在搅拌碗中加入1茶匙盐

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ¾ [kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd][spraɪ] , ½ [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['ɒrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] ,
Add . . . ¾ cup Homogenized Spry , ½ cup milk , 1 teaspoon orange extract ,
添加 . . . ¾ 杯子 均质化 轻快 , ½ 杯子 牛奶 , 1 茶匙 橙子 提炼 ,
½ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd]['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] ,
½ teaspoon almond extract ,
½ 茶匙 杏仁 提炼 ,

加入.....¾ 杯均质喷雾剂、½ 杯牛奶、1 茶匙橙子提取物、½ 茶匙杏仁提取物，

[wʌn] [ʌn'biːtn] [eg]
1 unbeaten egg
1 不败 蛋

1个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [strəʊks] ([ˌtuː'tuː][mɪn] . [baɪ][hænd][ɔː(r)][ɒn]['mɪksə(r)][æt; ət] [ləʊ] [spiːd]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔː(r)]['biːtə(r)] .
Scrape bowl and spoon or beater .
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ¼ [kʌp] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [egz]
Add . . . ¼ cup milk , 2 unbeaten eggs
添加 . . . ¼ 杯子 牛奶 , 2 不败 鸡蛋

加入.....¼ 杯牛奶，2 个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [strəʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat . . . 200 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[pɔː(r)] . . . ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] [raʊnd] [naɪn] - - ['leɪə(r)][pænz] 1½ - [diːp] .
Pour . . . into 2 round 9 ' Sprycoated layer pans 1½ ' deep .
倒 . . . 进入 2 圆形的 9 - - 层 平底锅 1½ - 深的 .

将.....倒入 2 个直径 9 英寸、深 1½ 英寸的圆形喷涂分层烤盘中。

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[ku:l] . . . [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [frɒm; frəm][pænz] , [si:] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvə(r)]
Cool . . . and remove from pans , see inside back cover
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖

冷却后……从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . .
Spread . . .
传播 . . .

传播 ...

[best] ['sev(ə)n] - ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] ([pi:] . -) [bɪ'twi:n] ['leɪəz] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ¼ [kʌp] ['kəʊkənʌt] ,
Best Seven - Minute Frosting (p . 12) between layers , sprinkle with ¼ cup coconut ,
最好的 七 - 分钟 糖霜 (p . -) 之间 层 , 撒 和 ¼ 杯子 椰子 ,

在蛋糕层之间涂抹最佳七分钟糖霜（第12页），撒上1/4杯椰丝，

[ænd; ənd] [spred] [rɪ'meɪnɪŋ] ['frɒstɪŋ] [ɒn] [saɪdz] [ænd; ənd] [tɒp] [ɒv; əv] [keɪk] .
and spread remaining frosting on sides and top of cake .
和 传播 其余的 糖霜 在 侧面 和 顶部 的 蛋糕 .

将剩余的糖霜涂抹在蛋糕的侧面和顶部。

[pæt] . . . [wʌn] [kʌp] ['kəʊkənʌt] ['ɒntə] [saɪdz] [ɒv; əv] [keɪk]
Pat . . . 1 cup coconut onto sides of cake
拍 . . . 1 杯子 椰子 到 侧面 的 蛋糕

轻轻地将1杯椰丝抹在蛋糕侧面。

[raɪt] . . . ['hæpi] ['bɜ:θdeɪ] [ə'krɒs] [tɒp] [ɒv; əv] [keɪk] [wɪð] [pɪŋk] ['frɒstɪŋ] .
Write . . . Happy Birthday across top of cake with pink frosting .
写 . . . 快乐的 生日 穿过 顶部 的 蛋糕 和 粉色的 糖霜 .

在涂有粉色糖霜的蛋糕顶部写上“生日快乐”。

[pleɪs] [pɪŋk] ['kænd(ə)ls] [ɪn] [h'əʊldəz] [ə'raʊnd] [rɪm] [ɒv; əv] [keɪk] . [sɪks]
Place pink candles in holders around rim of cake . 6
地方 粉色的 蜡烛 在 持有者 大约 轮缘 的 蛋糕 . 6

将粉色蜡烛放在蛋糕边缘的烛台上。6

[twɪn] ['æpəlˌsɔ:s] [ləʊvz]
Twin Applesauce Loaves
双 苹果酱 面包

双份苹果酱面包

['ʌv(ə)n] ['temprətʃə(r)] : 350°F .
Oven temperature : 350°F .
烤箱 温度 : 350°F .

烤箱温度：350°F。

(['mɒdərət])
(moderate)
(缓和)

（缓和）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : [wʌn] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] - - - [mɪn] .
Baking time : 1 hour and 25 - 35 min .
烘烤 时间 : 1 小时 和 - - - 最小 .

烘焙时间：1小时25-35分钟。

[ji:ld] : [ˌtu:'tu:] [smɔ:l] [ləʊf] [keɪks] [ɔ:(r)] [wʌn] [lɑ:dʒ] [tju:b] [keɪk]
Yield : 2 small loaf cakes or 1 large tube cake
屈服 : 2 小的 面包 蛋糕 或者 1 大的 管子 蛋糕

产量：2个小条状蛋糕或1个大筒状蛋糕

[sɪft] . . . [ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , 1½ ['tiːspuːn] ['səʊdə] , 1½ ['tiːspuːn]
Sift . . . 2 cups sifted cake flour , 1½ cups sugar , 1½ teaspoons soda , 1½ teaspoons
筛 . . . 2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1½ 杯子 糖 , 1½ 茶匙 苏打 , 1½ 茶匙
[sɔːlt] ,
salt ,
盐 ,

过筛.....2杯过筛蛋糕粉，1.5杯糖，1.5茶匙小苏打，1.5茶匙盐，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kəʊkəʊ] , ½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , ½ ['tiːspuːn] [kləʊvz] , ½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg] ,
2 tablespoons cocoa , ½ teaspoon cinnamon , ½ teaspoon cloves , ½ teaspoon nutmeg ,
2 汤匙 可可 , ½ 茶匙 肉桂 , ½ 茶匙 丁香 , ½ 茶匙 肉豆蔻 ,

2汤匙可可粉，½茶匙肉桂粉，½茶匙丁香粉，½茶匙肉豆蔻粉，

½ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs] ['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [bəʊl]
½ teaspoon allspice into mixing bowl
½ 茶匙 多香果 进入 混合 碗

将 ½ 茶匙五香粉放入搅拌碗中

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ½ [kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd] [spraɪ] , 1½ [kʌps] [ˌʌn'swiːtnd] ['æpəlˌsɔːs] [[sɪks]]
Add . . . ½ cup Homogenized Spry , 1½ cups unsweetened applesauce [6]
添加 . . . ½ 杯子 均质化 轻快 , 1½ 杯子 无糖 苹果酱 [6]

加入...½ 杯均质 Spry，1½ 杯无糖苹果酱[6]

[biːt] . . . - [strəʊks] ([ˌtuːˈtuː] [mɪn] . [baɪ] [hænd] [ɔː(r)] [ɒn] ['mɪksə(r)] [æt; ət] [ləʊ] [spiːd]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔː(r)] ['biːtə(r)] .
Scrape bowl and spoon or beater .
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [ˌtuːˈtuː] [ʌn'biːtn] [egz]
Add . . . 2 unbeaten eggs
添加 . . . 2 不败 鸡蛋

加入.....2个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [strəʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat . . . 200 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[stɜː(r)] [ɪn] . . . ¾ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [deɪts] , ¾ [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] , ⅓ [kʌp] [daɪst] ['sɪtrən] ,
Stir in . . . ¾ cup cut - up dates , ¾ cup chopped raisins , ⅓ cup diced citron ,
搅拌 在 . . . ¾ 杯子 切 - 向上 日期 , ¾ 杯子 切碎 葡萄干 , ⅓ 杯子 切丁 香橼 ,

拌入.....¾ 杯切碎的枣子、¾ 杯切碎的葡萄干、⅓ 杯切丁的香橼，

¾ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
¾ cup chopped nuts
¾ 杯子 切碎 坚果

¾ 杯碎坚果

[pɔː(r)] . . . ['ɪntuː] [ˌtuːˈtuː] [smɔːl] - [ləʊf] [pænz] , - - - ([ɔː(r)] ['ɪntuː] 8½ - [tjuːb] [pæn]) .
Pour . . . into 2 small Sprycoated loaf pans , 4'x 6½'x2¾ ' (or into 8½ ' tube pan) .
倒 . . . 进入 2 小的 - 面包 平底锅 , - - - (或者 进入 8½ - 管子 平底锅) .

将面糊倒入 2 个小号 Sprycoated 面包模具（4 英寸 x 6½ 英寸 x 2¾ 英寸）（或倒入 8½ 英寸中空模具）。

[ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [wʌn] [ləʊf] , ['sprɪŋk(ə)l] ['mɪkstʃə(r)] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [nʌts] [ænd; ənd]

On	top	of	1	loaf	,	sprinkle	mixture	of	2	tablespoons	chopped	nuts	and
在	顶部	的	1	面包	,	撒	混合物	的	2	汤匙	切碎	坚果	和

[wʌn] ['teɪblspuːn] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .

1	tablespoon	brown	sugar	.
1	汤匙	棕色的	糖	.

在1个面包上撒上2汤匙碎坚果和1汤匙红糖的混合物。

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]

Bake	.	.	.	until	cake	tests	done
烤	.	.	.	直到	蛋糕	测试	完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvə(r)] .

Cool	.	.	.	and	remove	from	pans	,	see	inside	back	cover	.
凉爽的	.	.	.	和	消除	从	平底锅	,	看	里面	后退	覆盖	.

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . ['kriːmi] [və'nɪlə] ['frɒstɪŋ] ([piː] . -) [ɒn] [saɪdz] [ænd; ənd] [tɒp] [ɒv; əv] [pleɪn] [ləʊf] . ['sɛvən]

Spread	.	.	.	Creamy	Vanilla	Frosting	(	p	.	12	)	on	sides	and	top	of	plain	loaf	.	7
传播	.	.	.	奶油状	香草	糖霜	(	p	.	-	)	在	侧面	和	顶部	的	清楚的	面包	.	7

在原味面包的侧面和顶部涂抹奶油香草糖霜（第12页）。7

['bɒnɪ] ['bʌtəskɒtʃ] [keɪk]

Bonnie	Butterscotch	Cake
邦妮	奶油糖果	蛋糕

邦妮奶油糖蛋糕

['ʌv(ə)n] ['temprətʃə(r)] : 375°F .

Oven	temperature	:	375°F	.
烤箱	温度	:	375°F	.

烤箱温度：375°F。

(['mɒdərətli] [hɒt])

(	moderately	hot	)
(	中等程度	热的	)

（中等偏热）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .

Baking	time	:	25	-	35	min	.
烘烤	时间	:	-	-	-	最小	.

烘烤时间：25-35分钟。

[jiːld] : [ˌtuː'tuː] [raʊnd] [naɪn] - ['leɪəz]

Yield	:	2	round	9	'	layers
屈服	:	2	圆形的	9	-	层

产量：2 个 9 英寸圆形饼层

[mɪks] . . . [wʌn] [kʌp] ['fɜːmli] [pækt] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ¼ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn] ,

Mix	.	.	.	1	cup	firmly	packed	light	brown	sugar	,	¼	cup	butter	or	margarine	,
混合	.	.	.	1	杯子	牢牢	包装	光	棕色的	糖	,	¼	杯子	黄油	或者	人造黄油	,

混合.....1 杯压实的浅棕糖，¼ 杯黄油或人造黄油，

¼ [kʌp] [mɪlk] [ɪn] ['sɔːspən]

¼	cup	milk	in	saucepan
¼	杯子	牛奶	在	平底锅

平底锅里放1/4杯牛奶

[pleɪs] . . . [ɒn] [ləʊ] [hiːt] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Place	.	.	.	on	low	heat	and	bring	to	boil	,	stirring	constantly	.
地方	.	.	.	在	低的	热	和	带来	到	熬	,	搅拌	不断地	.

将.....置于小火上，不断搅拌至沸腾。

[bɔɪl] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['mɪkstʃə(r)] [fɔ:mz] [ə; eɪ] [hɑ:d] [bɔ:l] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] (
Boil **gently** **until** **a** **small** **amount** **of** **mixture** **forms** **a** **hard** **ball** **in** **cold** **water** **(**
熬 轻轻地 直到 一个 小的 数量 的 混合物 表格 一个 难的 球 在 寒冷的 水 (
250°F .) ,
250°F **.** **)** **,**
250°F .) ,

小火煮至取少量混合物放入冷水（250°F）中能形成硬球为止。

['stɜ:rɪŋ] ['ɒf(ə)n] .
stirring **often** **.**
搅拌 经常 .

经常搅拌。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [hi:t] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[stɜ:(r)][ɪn] . . . ['grædʒuəli] 1¼ [kʌps] ['skɔ:ldɪd] [mɪlk] .
Stir **in** **.** **.** **.** **gradually** **1¼** **cups** **scalded** **milk** **.**
搅拌 在 . . . 逐步地 1¼ 杯子 烫伤 牛奶 .

慢慢倒入 1¼ 杯热牛奶。

[ku:l] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[sɪft] . . . 2¾
Sift **.** **.** **.** **2¾**
筛 . . . 2¾

筛.....2¾

[kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [kʌp] ['fɜ:mli] [pækt] [lait] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , 3½ ['ti:spu:n] ['dʌb(ə)l]
cups **sifted** **cake** **flour** **,** **1** **cup** **firmly** **packed** **light** **brown** **sugar** **,** **3½** **teaspoons** **double**
杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1 杯子 牢牢 包装 光 棕色的 糖 , 3½ 茶匙 双倍的
['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [['sɛvən]] ,
acting **baking** **powder** **[** **7** **]** **,**
表演 烘烤 粉末 [7] ,

1 杯过筛蛋糕粉，1 杯压实的浅棕糖，3½ 茶匙双效泡打粉[7]，

¾ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] ['ɪntu:] ['mɪksɪŋ] [bəʊl]
¾ **teaspoon** **salt** **into** **mixing** **bowl**
¾ 茶匙 盐 进入 混合 碗

将 ¾ 茶匙盐放入搅拌碗中

[ˌeɪ di: 'di:] . . . ⅔ [kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd] [spraɪ] , ¾ [ɒv; əv] [ðə; ði] [ku:ld] ['bʌtəskɒtʃ] ['mɪkstʃə(r)] , [wʌn]
Add **.** **.** **.** **⅔** **cup** **Homogenized** **Spry** **,** **¾** **of** **the** **cooled** **butterscotch** **mixture** **,** **1**
添加 . . . ⅔ 杯子 均质化 轻快 , ¾ 的 这 冷却 奶油糖果 混合物 , 1
[ʌn'bi:tn] [eg] , [wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
unbeaten **egg** **,** **1** **teaspoon** **vanilla**
不败 蛋 , 1 茶匙 香草

加入.....⅔ 杯均质喷雾剂、¾ 杯冷却后的奶油糖果混合物、1 个未打散的鸡蛋、1 茶匙香草精

[bi:t] . . . - [strəʊks] (2½ [mɪn] . [baɪ][hænd][ɔ:(r)][ɒn]['mɪksə(r)][æt; ət] [ləʊ] [spi:d]) .
Beat **.** **.** **.** **250** **strokes** **(** **2½** **min** **.** **by** **hand** **or** **on** **mixer** **at** **low** **speed** **)** **.**
打 . . . - 笔画 (2½ 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....250 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2.5 分钟）。

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spu:n] [ɔ:(r)] ['bi:tə(r)] .
Scrape **bowl** **and** **spoon** **or** **beater** **.**
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː ˈdiː] . . . [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈbʌtəskɒtʃ] [ˈmɪkstʃə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [ʌnˈbiːtn] [egz]
Add . . . remaining butterscotch mixture , 2 unbeaten eggs
添加 . . . 其余的 奶油糖果 混合物 , 2 不败 鸡蛋

加入剩余的奶油糖浆混合物和2个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [strəʊks] ([seɪm] [æz; əz] [əˈbʌv])
Beat . . . 250 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....250 拍（同上）

[pɔː(r)] . . . [ˈɪntuː][ˌtuːˈtuː] [raʊnd] [naɪn] - - [ˈleɪə(r)][pænz] 1½ - [diːp]
Pour . . . into 2 round 9 ' Sprycoated layer pans 1½ ' deep
倒 . . . 进入 2 圆形的 9 - - 层 平底锅 1½ - 深的

将面糊倒入两个直径 9 英寸、深 1½ 英寸的喷涂涂层圆形分层烤盘中。

[beɪk] . . . [ʌnˈtɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪnˈsaɪd] [bæk] [ˈkʌvə(r)] .
Cool . . . and remove from pans , see inside back cover .
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . [ˈbʌtəskɒtʃ] [ˈfrɒstɪŋ] ([piː] . -) [bɪˈtwiːn] [ˈleɪəz] .
Spread . . . Butterscotch Frosting (p . 12) between layers .
传播 . . . 奶油糖果 糖霜 (p . -) 之间 层 .

在蛋糕层之间涂抹.....奶油糖霜（第 12 页）。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] ¼ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] .
Sprinkle with ¼ cup chopped pecans .
撒 和 ¼ 杯子 切碎 山核桃 .

撒上 ¼ 杯切碎的山核桃。

[spred] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈfrɒstɪŋ] [ɒn] [saɪdz] [ænd; ənd] [tɒp] .
Spread remaining frosting on sides and top .
传播 其余的 糖霜 在 侧面 和 顶部 .

将剩余的糖霜涂抹在侧面和顶部。

[ˈdekəreɪt] . . . [wɪð] [ˈpiːkən] [hɑːvz] . [eit]
Decorate . . . with pecan halves . 8
装饰 . . . 和 胡桃 一半 . 8

用半颗山核桃仁装饰。8

[ˈtrɪp(ə)l] - [tɪə(r)] [ˈpɑːti] [keɪk]
Triple - Tier Party Cake
三倍 - 层级 派对 蛋糕

三层派对蛋糕

[ˈʌv(ə)n] [ˈtemprətʃə(r)] : 375°F .
Oven temperature : 375°F .
烤箱 温度 : 375°F .

烤箱温度：375°F。

([ˈmɒdərətli] [hɒt])
(moderately hot)
(中等程度 热的)

（中等偏热）

[ˈbeɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 22 - 27 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘焙时间：22-27分钟。

[jiːld] : [θriː] [naɪn] - [raʊnd] ['leɪəz]
Yield : three 9 ' round layers
屈服 : 三 9 - 圆形的 层

产量：三个 9 英寸圆形层

[sɪft] . . . 2¾
Sift . . . 2¾
筛 . . . 2¾

筛.....2¾

[kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] , 1¾ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [
cups sifted cake flour , 1¾ cups sugar , 2 teaspoons double acting baking powder [
杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1¾ 杯子 糖 , 2 茶匙 双倍的 表演 烘烤 粉末 [
[eit]] ,
8] ,
8] ,

1/4 杯过筛蛋糕粉，1¾ 杯糖，2 茶匙双效泡打粉[8]，

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [bəʊl]
1½ teaspoons salt into mixing bowl
1½ 茶匙 盐 进入 混合 碗

将1.5茶匙盐加入搅拌碗中

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [wʌn] [kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd] [spraɪ] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'stræk]
Add . . . 1 cup Homogenized Spry , ¾ cup milk , 1 teaspoon almond extract
添加 . . . 1 杯子 均质化 轻快 , ¾ 杯子 牛奶 , 1 茶匙 杏仁 提炼
, [wʌn] ['tiːspuːn] ['ɒrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'stræk] ,
, 1 teaspoon orange extract ,
, 1 茶匙 橙子 提炼 ,

加入.....1 杯均质 Spry，¾ 杯牛奶，1 茶匙杏仁提取物，1 茶匙橙子提取物，

[wʌn] [ʌn'biːtn] [eg]
1 unbeaten egg
1 不败 蛋

1个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [strəʊks] ([ˌtuː'tuː] [mɪn] . [baɪ] [hænd] [ɔː(r)] [ɒn] ['mɪksə(r)] [æt; ət] [ləʊ] [spiːd]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔː(r)] ['biːtə(r)] .
Scrape bowl and spoon or beater .
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [egz] , [wʌn] [ʌn'biːtn] [eg] [jəʊk]
Add . . . 2 unbeaten eggs , 1 unbeaten egg yolk
添加 . . . 2 不败 鸡蛋 , 1 不败 蛋 蛋黄

加入.....2个未打散的鸡蛋，1个未打散的蛋黄

[biːt] . . . - [strəʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat . . . 200 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[stɜː(r)] [ɪn] . . . [wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] ['kəʊkənʌt]
Stir in . . . 1 cup finely cut coconut
搅拌 在 . . . 1 杯子 精细地 切 椰子

拌入.....1杯切碎的椰丝

[pɔː(r)] . . . ['ɪntuː][θriː] [raʊnd] [naɪn] - - ['leɪə(r)][pænz] 1¼ -
Pour . . . into 3 round 9 ' Sprycoated layer pans 1¼ '
倒 . . . 进入 3 圆形的 9 - - 层 平底锅 1¼ -

将.....倒入 3 个 9 英寸圆形喷涂分层烤盘中，每个烤盘直径 1¼ 英寸。

[diːp]
deep
深的

深的

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvə(r)] .
Cool . . . and remove from pans , see inside back cover .
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . [fæn'teɪzɪə] ['frɒstɪŋ] ([piː] . -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn][saɪdz][ænd; ənd][tɒp] ,
Spread . . . Fantasia Frosting (p . 12) between layers and on sides and top ,
传播 . . . 幻想曲 糖霜 (p . -) 之间 层 和 在 侧面 和 顶部 ,
['meɪkɪŋ] ['greɪsf(ə)l]['lɪt(ə)l] [piːks] . [naɪn]
making graceful little peaks . 9
制作 优美 小的 高峰 . 9

将.....幻想曲糖霜（第12页）涂抹在蛋糕层之间、侧面和顶部，形成优美的小尖峰。9

[hə'waɪən] [leɪ] [keɪk]
Hawaiian Lei Cake
夏威夷 雷 蛋糕

夏威夷花环蛋糕

['ʌv(ə)n] ['temprətʃə(r)] : 360°F .
Oven temperature : 360°F .
烤箱 温度 : 360°F .

烤箱温度：360°F。

(['mɒdərət])
(moderate)
(缓和)

（缓和）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 20 - 25 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘烤时间：20-25分钟。

[jiːld] : [tuː] [naɪn] - [raʊnd] ['leɪəz]
Yield : two 9 ' round layers
屈服 : 二 9 - 圆形的 层

产量：两层 9 英寸圆形面饼

[sɪft] . . . 2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [fɔːr] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ]
Sift . . . 2¼ cups sifted cake flour , 1½ cups sugar , 4 teaspoons double acting baking
筛 . . . 2¼ 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1½ 杯子 糖 , 4 茶匙 双倍的 表演 烘烤
['paʊdə(r)] [[naɪn]] ,
powder [9] ,
粉末 [9] ,

筛入.....2¼ 杯过筛蛋糕粉，1½ 杯糖，4 茶匙双效泡打粉[9]，

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [bəʊl]
1 **teaspoon** **salt** **into** **mixing** **bowl**
1 茶匙 盐 进入 混合 碗

在搅拌碗中加入1茶匙盐

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ½ [kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd][spraɪ] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , [wʌn] ['tiːspuːn]
Add **.** **.** **.** **½** **cup** **Homogenized** **Spry** **,** **¾** **cup** **milk** **,** **1** **teaspoon** **vanilla** **,** **1** **teaspoon**
添加 . . . ½ 杯子 均质化 轻快 , ¾ 杯子 牛奶 , 1 茶匙 香草 , 1 茶匙
['ɒrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ]
orange **extract**
橙子 提炼

加入.....½ 杯均质 Spry 粉、¾ 杯牛奶、1 茶匙香草精、1 茶匙橙子提取物

[biːt] . . . - [strəʊks] ([ˌtuː'tuː][mɪn] . [baɪ][hænd][ɔː(r)][ɒn]['mɪksə(r)][æt; ət] [ləʊ] [spiːd]) .
Beat **.** **.** **.** **200** **strokes** **(** **2** **min** **.** **by** **hand** **or** **on** **mixer** **at** **low** **speed** **)** **.**
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔː(r)]['biːtə(r)] .
Scrape **bowl** **and** **spoon** **or** **beater** **.**
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [fɔːr] [ʌn'biːtn] [eg] ['waɪts] , ¼ [kʌp] [mɪlk]
Add **.** **.** **.** **4** **unbeaten** **egg** **whites** **,** **¼** **cup** **milk**
添加 . . . 4 不败 蛋 白人 , ¼ 杯子 牛奶

加入.....4个未打发的蛋白，¼杯牛奶

[biːt] . . . - [strəʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat **.** **.** **.** **200** **strokes** **(** **same** **as** **above** **)**
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[pɔː(r)] . . . ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] [raʊnd] [naɪn] - - ['leɪə(r)][pænz] 1½ - [diːp]
Pour **.** **.** **.** **into** **2** **round** **9** **'** **Sprycoated** **layer** **pans** **1½** **'** **deep**
倒 . . . 进入 2 圆形的 9 - - 层 平底锅 1½ - 深的

将面糊倒入两个直径 9 英寸、深 1½ 英寸的喷涂涂层圆形分层烤盘中。

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake **.** **.** **.** **until** **cake** **tests** **done**
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvə(r)] .
Cool **.** **.** **.** **and** **remove** **from** **pans** **,** **see** **inside** **back** **cover** **.**
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . [ˌwaɪkɪ'ki] ['frɒstɪŋ] ([piː] . -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn][saɪdz][ænd; ənd][tɒp][ɒv; əv]
Spread **.** **.** **.** **Waikiki** **Frosting** **(** **p** **.** **11** **)** **between** **layers** **and** **on** **sides** **and** **top** **of**
传播 . . . 威基基 糖霜 (p . -) 之间 层 和 在 侧面 和 顶部 的
[keɪk] .
cake **.**
蛋糕 .

在蛋糕层之间、侧面和顶部涂抹威基基糖霜（第 11 页）。

['dekəreɪt] . . . [wɪð] [ə; eɪ] “ [leɪ] ” [meɪd] [baɪ] [ə'reɪndʒɪŋ] ['bɪts][ɒv; əv]['paɪnæp(ə)l] , ['kændid] ['ɒrɪndʒ] [piːl]
Decorate **.** **.** **.** **with** **a** **“** **lei** **”** **made** **by** **arranging** **bits** **of** **pineapple** **,** **candied** **orange** **peel**
装饰 . . . 和 一个 “ 雷 ” 制成 经过 安排 比特 的 菠萝 , 脯 橙子 果皮
,
,
,

用菠萝碎、蜜饯橙皮等材料制作花环进行装饰.....

[ænd; ənd] ['sɪtrən] [ə'raʊnd] [tɒp] [ɒv; əv] [keɪk] . -
and citron around top of cake . 10
和 香橼 大约 顶部 的 蛋糕 . -

蛋糕顶部周围点缀着香橼。10

[ˌmɑːʃ'mæləʊ] ['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk]
Marshmallow Devil's Food Cake
棉花糖 魔鬼的 食物 蛋糕

棉花糖魔鬼蛋糕

['ʌv(ə)n] ['temprətʃə(r)] : 350°F .
Oven temperature : 350°F .
烤箱 温度 : 350°F .

烤箱温度：350°F。

(['mɒdərət])
(moderate)
(缓和)

（缓和）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 40 - 50 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘烤时间：40-50分钟。

[jiːld] : [wʌn] [lɑːdʒ] ['ɒblɒŋ] [ləʊf] [keɪk]
Yield : 1 large oblong loaf cake
屈服 : 1 大的 长方形 面包 蛋糕

产量：1 个大长方形蛋糕

[sɪft] . . . 1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)] , 1¼ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp] ['kəʊkəʊ] , 1¼ ['tiːspuːn] ['səʊdə] ,
Sift . . . 1½ cups sifted cake flour , 1¼ cups sugar , ½ cup cocoa , 1¼ teaspoons soda ,
筛 . . . 1½ 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1¼ 杯子 糖 , ½ 杯子 可可 , 1¼ 茶匙 苏打 ,

过筛……1½ 杯过筛蛋糕粉，1¼ 杯糖，½ 杯可可粉，1¼ 茶匙小苏打，

¼ ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] ['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [bəʊl]
¼ teaspoon cream of tartar , 1 teaspoon salt into mixing bowl
¼ 茶匙 奶油 的 鞑靼 , 1 茶匙 盐 进入 混合 碗

将 ¼ 茶匙塔塔粉和 1 茶匙盐放入搅拌碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ⅔ [kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd] [spraɪ] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
Add . . . ⅔ cup Homogenized Spry , ¾ cup milk , 1 teaspoon vanilla
添加 . . . ⅔ 杯子 均质化 轻快 , ¾ 杯子 牛奶 , 1 茶匙 香草

加入……⅔ 杯均质喷雾剂、¾ 杯牛奶、1 茶匙香草精

[biːt] . . . - [strəʊks] ([ˌtuː'tuː] [mɪn] . [baɪ] [hænd] [ɔː(r)] [ɒn] ['mɪksə(r)] [æt; ət] [ləʊ] [spiːd]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌……200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [bəʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔː(r)] ['biːtə(r)] .
Scrape bowl and spoon or beater .
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ¼ [kʌp] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [egz]
Add . . . ¼ cup milk , 2 unbeaten eggs
添加 . . . ¼ 杯子 牛奶 , 2 不败 鸡蛋

加入……¼ 杯牛奶，2 个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [strəʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat . . . 200 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打……200 拍（同上）

[pɔː(r)] . . . ['ɪntuː] ['ɒblɒŋ] - - - [pæn]
Pour . . . into oblong 8'x12'x2 ' Sprycoated pan
倒 . . . 进入 长方形 - - - 平底锅

将.....倒入长方形 8 英寸 x 12 英寸 x 2 英寸的喷涂烤盘中

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][pæn] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvə(r)] .
Cool . . . and remove from pan , see inside back cover .
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，参见后盖内侧。

[spred] . . . [ˌmɑːʃ'mæləʊ] ['frɒstɪŋ] ([piː] . -) [ɒn][saɪdz][ænd; ənd][tɒp] , ['juːzɪŋ] [ʃɔːt] [strəʊks]
Spread . . . Marshmallow Frosting (p . 11) on sides and top , using short strokes
传播 . . . 棉花糖 糖霜 (p . -) 在 侧面 和 顶部 , 使用 短的 笔画
[tuː; tə] [kri'eɪt] [ə'træktɪv] [ɪ'regjələ(r)] [ɪ'fekt] .
to create attractive irregular effect .
到 创造 吸引人的 不规律的 影响 .

在蛋糕侧面和顶部涂抹棉花糖糖霜（第 11 页），用短促的笔触营造出迷人的不规则效果。

[mɑːk] . . . [wɪð] [naɪf] ['ɪntuː] [sk'weəz]
Mark . . . with knife into squares
标记 . . . 和 刀 进入 正方形

用刀将.....划成方块。

['dekəreɪt] . . . [ɔːl'tɜːnət] [sk'weəz] [wɪð] [ˌtuː'tuː]['piːkən] [hɑːvz] . -
Decorate . . . alternate squares with 2 pecan halves . 1110
装饰 . . . 备用 正方形 和 2 胡桃 一半 . -

装饰.....用两半山核桃仁交替装饰正方形。1110

['lʌʃəs] ['frɒstɪŋ]
Luscious Frostings
甜美 糖霜

美味的糖霜

[meɪd] [tuː; tə]['glɔːrɪfaɪ][ðə; ðiː] - [keɪks] ['hʌzbəndz] [laɪk] [best]
made to glorify the 10 Cakes Husbands like best
制成 到 荣耀 这 - 蛋糕 丈夫们 喜欢 最好的

旨在赞美丈夫们最爱的10款蛋糕

['tʃɒklət] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ]
Chocolate Fudge Frosting
巧克力 做傻事 糖霜

巧克力软糖糖霜

[kəm'baɪn] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [θriː][ˌəʊ 'zed] .
Combine in a saucepan 3 oz .
结合 在 一个 平底锅 3 盎司 .

在平底锅中混合 3 盎司。

['tʃɒklət] , [kʌt] [faɪn] , 2¼ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , [sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [hə'mɒdʒənaɪzd][spraɪ] ,
chocolate , cut fine , 2¼ cups sugar , ¾ cup milk , 6 tablespoons Homogenized Spry ,
巧克力 , 切 美好的 , 2¼ 杯子 糖 , ¾ 杯子 牛奶 , 6 汤匙 均质化 轻快 ,

巧克力碎，2¼ 杯糖，¾ 杯牛奶，6 汤匙均质喷雾剂，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn] , 1½ ['teɪbəlˌspuːnz] [kɔːn] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] ¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

3	**tablespoons**	**butter**	**or**	**margarine**	**,**	**1½**	**tablespoons**	**corn**	**sirup**	**,**	**and**	**¼**	**teaspoon**	**salt**
3	汤匙	黄油	或者	人造黄油	,	1½	汤匙	玉米	糖浆	,	和	¼	茶匙	盐

.

:

.

汤匙黄油或人造黄油，1.5 汤匙玉米糖浆，以及 1/4 茶匙盐。

[brɪŋ] ['sləʊli] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['brɪskli] [fɔː(r); fə(r)]

Bring	**slowly**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**	**and**	**boil**	**briskly**	**for**
带来	缓慢地	到	一个	满的	滚动	熬	,	搅拌	不断地	,	和	熬	轻快地	为了

[ˌtuːˈtuː][mɪn] .

2	**min**	**.**
2	最小	.

慢慢煮至沸腾，不断搅拌，然后快速煮沸 2 分钟。

([ɒn][ə; eɪ] ['reɪni] [ɔː(r)] ['veri] ['hjuːmɪd] [deɪ] , [bɔɪl] ['mɪkstʃə(r)] 2¼ [mɪn] .)

(	**On**	**a**	**rainy**	**or**	**very**	**humid**	**day**	**,**	**boil**	**mixture**	**2¼**	**min**	**.**	**)**
(	在	一个	下雨	或者	非常	湿	天	,	熬	混合物	2¼	最小	.	)

（在雨天或非常潮湿的天气，将混合物煮沸 2¼ 分钟。）

[kuːl] [tuː; tə] [ˌluːkˈwɔːm] , [ˌeɪ diː ˈdiː] 1½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd]

Cool	**to**	**lukewarm**	**,**	**add**	**1½**	**teaspoons**	**vanilla**	**and**	**beat**	**until**	**creamy**	**and**
凉爽的	到	温	,	添加	1½	茶匙	香草	和	打	直到	奶油状	和

[θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [spred] .

thick	**enough**	**to**	**spread**	**.**
厚的	足够的	到	传播	.

冷却至温热后，加入 1½ 茶匙香草精，搅拌至浓稠顺滑，可以涂抹。

[jiːld] : ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][tɒps][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [tuː] [skweə(r)][eit] - ['leɪəz] .

Yield	**:**	**frosting**	**for**	**tops**	**and**	**sides**	**of**	**two**	**square**	**8**	**'**	**layers**	**.**
屈服	:	糖霜	为了	最高额	和	侧面	的	二	正方形	8	-	层	.

产量：足够装饰两个 8 英寸正方形蛋糕的顶部和侧面。

[pruːn] [wɪp] ['frɒstɪŋ]

Prune	**Whip**	**Frosting**
修剪	鞭	糖霜

西梅奶油糖霜

[mɪks] ['θʌrəli] [ɪn][tɒp][ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ˌtuːˈtuː] [ʌn'biːtn] [eg] ['waɪts] , [wʌn][kʌp] [braʊn]

Mix	**thoroughly**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**2**	**unbeaten**	**egg**	**whites**	**,**	**1**	**cup**	**brown**
混合	彻底	在	顶部	的	双倍的	锅炉	2	不败	蛋	白人	,	1	杯子	棕色的

['ʃʊgə(r)] ,

sugar	**,**
糖	,

在双层蒸锅的上层充分混合2个未打发的蛋清、1杯红糖，

['fɜːmli] [pækt] , ½ [kʌp]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , ⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [ænd; ənd][faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz]

firmly	**packed**	**,**	**½**	**cup**	**granulated**	**sugar**	**,**	**⅛**	**teaspoon**	**salt**	**,**	**and**	**5**	**tablespoons**
牢牢	包装	,	½	杯子	颗粒状	糖	,	⅛	茶匙	盐	,	和	5	汤匙

[ˌʌnˈswiːtnd] [pruːn] [dʒuːs] .

unsweetened	**prune**	**juice**	**.**
无糖	修剪	汁	.

将半杯砂糖、八分之一茶匙盐和 5 汤匙无糖西梅汁压实。

[pʊt]['əʊvə(r)]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [biːt] ['kɒnstəntli] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl]

Put	**over**	**rapidly**	**boiling**	**water**	**and**	**beat**	**constantly**	**with**	**rotary**	**egg**	**beater**	**until**
放	超过	快速	沸腾	水	和	打	不断地	和	旋转	蛋	击打者	直到

['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [həʊld][ə; eɪ] [piːk] (['sɛvən][mɪn] .) .

mixture	**will**	**hold**	**a**	**peak**	**(**	**7**	**min**	**.**	**)**	**.**
混合物	将要	抓住	一个	顶峰	(	7	最小	.	)	.

将混合物置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（7 分钟）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [kuːl] [ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [spred] .

Remove	**from**	**hot**	**water**	**,**	**and**	**beat**	**until**	**cool**	**and**	**thick**	**enough**	**to**	**spread**	**.**
消除	从	热的	水	,	和	打	直到	凉爽的	和	厚的	足够的	到	传播	.

从热水中取出，搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

[stɜː(r)] [ɪn] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs] , [sɪks] [kʊkt] [pruːnz] , [dreɪnd] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

Stir	**in**	**2**	**teaspoons**	**lemon**	**juice**	**,**	**6**	**cooked**	**prunes**	**,**	**drained**	**and**	**cut**	**in**	**small**	**pieces**	**,**
搅拌	在	2	茶匙	柠檬	汁	,	6	煮熟	西梅	,	排水	和	切	在	小的	件	,

加入2茶匙柠檬汁、6颗煮熟并沥干水分切成小块的西梅干，搅拌均匀。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɑːməndz] , [blɑːntʃt] , [tʃɒpt] , [ænd; ənd] ['təʊstɪd] .

2	**tablespoons**	**almonds**	**,**	**blanched**	**,**	**chopped**	**,**	**and**	**toasted**	**.**
2	汤匙	杏仁	,	焯水	,	切碎	,	和	烤过的	.

2 汤匙杏仁，去皮、切碎、烤香。

(['ɒpʃən(ə)l] : ['frɒstɪd] [keɪk] [meɪ] [biː; bi] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [ˌtuː'tuː] [mɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] .)

(	**Optional**	**:**	**Frosted**	**cake**	**may**	**be**	**sprinkled**	**with**	**2**	**more**	**tablespoons**	**of**	**almonds**	**.**	**)**
(	选修的	:	磨砂	蛋糕	可能	是	撒上	和	2	更多的	汤匙	的	杏仁	.	)

（可选：可在糖霜蛋糕上再撒上2汤匙杏仁片。）

[jiːld] : ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [tɒps] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [tuː] [eɪt] - ['leɪəz] .

Yield	**:**	**frosting**	**for**	**tops**	**and**	**sides**	**of**	**two**	**8**	**'**	**layers**	**.**
屈服	:	糖霜	为了	最高额	和	侧面	的	二	8	-	层	.

产量：足够装饰两个 8 英寸蛋糕的顶部和侧面。

[ˌwaɪkɪ'kiː] ['frɒstɪŋ]

Waikiki	**Frosting**
威基基	糖霜

威基基糖霜

[mɪks] ['θʌrəli] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [eg] ['waɪts] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] ,

Mix	**thoroughly**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**2**	**unbeaten**	**egg**	**whites**	**,**	**1½**	**cups**	**sugar**	**,**
混合	彻底	在	顶部	的	双倍的	锅炉	2	不败	蛋	白人	,	1½	杯子	糖	,

在双层蒸锅的上层，将2个未打发的蛋清和1.5杯糖充分混合。

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [kænd] ['paɪnæp(ə)l] ['sɪrəp] ([dreɪnd] [frɒm; frəm] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]) ,

5	**tablespoons**	**canned**	**pineapple**	**sirup**	**(**	**drained**	**from**	**crushed**	**pineapple**	**)**	**,**
5	汤匙	罐装	菠萝	糖浆	(	排水	从	碎	菠萝	)	,

5汤匙罐装菠萝糖浆（从碎菠萝中沥出），

[wʌn] ['tiːspuːn] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] ⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

1	**teaspoon**	**light**	**corn**	**sirup**	**and**	**⅛**	**teaspoon**	**salt**	**.**
1	茶匙	光	玉米	糖浆	和	⅛	茶匙	盐	.

1 茶匙淡玉米糖浆和 ⅛ 茶匙盐。

[set] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [biːt] ['kɒnstəntli] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [həʊld] [ə; eɪ] [piːk] (['sɛvən] [mɪn] .) .

Set	**over**	**rapidly**	**boiling**	**water**	**and**	**beat**	**constantly**	**with**	**rotary**	**egg**	**beater**	**until**	**mixture**	**will**	**hold**	**a**	**peak**	**(**	**7**	**min**	**.**	**)**	**.**
放	超过	快速	沸腾	水	和	打	不断地	和	旋转	蛋	击打者	直到	混合物	将要	抓住	一个	顶峰	(	7	最小	.	)	.

将蛋液置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（7 分钟）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə] ,

Remove	**from**	**hot**	**water**	**,**	**add**	**½**	**teaspoon**	**vanilla**	**,**
消除	从	热的	水	,	添加	½	茶匙	香草	,

从热水中取出，加入½茶匙香草精，

½ ['tiːspuːn] ['ɒrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt][ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [kuːl] [ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]
½ teaspoon orange extract and beat till cool and thick enough to
½ 茶匙 橙子 提炼 和 打 直到凉爽的 和 厚的 足够的 到
[spred] .
spread .
传播 .

加入 ½ 茶匙橙子提取物，搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

[fəʊld][ɪn] ½ [kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .
Fold in ½ cup crushed pineapple .
折叠 在 ½ 杯子 碎 菠萝 .

拌入半杯碎菠萝。

[jiːld] : ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][tɒps][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [tuː] [naɪn] - ['leɪəz] .
Yield : frosting for tops and sides of two 9 ' layers .
屈服 : 糖霜 为了 最高额 和 侧面 的 二 9 - 层 .

产量：足够装饰两个 9 英寸蛋糕的顶部和侧面。

[ˌmɑːʃ'mæləʊ] ['frɒstɪŋ]
Marshmallow Frosting
棉花糖 糖霜

棉花糖糖霜

[mɪks] ['θʌrəli] [ɪn][tɒp][ɒv; əv]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [eg] ['waɪts] , 1½ [kʌps]['ʃʊgə(r)] ,
Mix thoroughly in top of double boiler 2 unbeaten egg whites , 1½ cups sugar ,
混合 彻底 在 顶部 的 双倍的 锅炉 2 不败 蛋 白人 , 1½ 杯子 糖 ,

在双层蒸锅的上层，将2个未打发的蛋清和1.5杯糖充分混合。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)] , ¼ ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ,
3 tablespoons light corn sirup , 4 tablespoons water , ¼ teaspoon cream of tartar ,
3 汤匙 光 玉米 糖浆 , 4 汤匙 水 , ¼ 茶匙 奶油 的 鞑靼 ,
[ænd; ənd] ⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
and ⅛ teaspoon salt .
和 ⅛ 茶匙 盐 .

3 汤匙淡玉米糖浆，4 汤匙水，¼ 茶匙塔塔粉，⅛ 茶匙盐。

[set]['əʊvə(r)]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [biːt] ['kɒnstəntli] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl]
Set over rapidly boiling water and beat constantly with rotary egg beater until
放 超过 快速 沸腾 水 和 打 不断地 和 旋转 蛋 击打者 直到
['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [həʊld][ə; eɪ] [piːk] (['sɛvən][mɪn] .) .
mixture will hold a peak (7 min .) .
混合物 将要 抓住 一个 顶峰 (7 最小 .) .

将蛋液置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（7 分钟）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][hɒt]['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , -
Remove from hot water , add 1 teaspoon vanilla , 12
消除 从 热的 水 , 添加 1 茶匙 香草 , -

从热水中取出，加入1茶匙香草精，12

[ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [kuːl] [ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [spred] .
and beat until cool and thick enough to spread .
和 打 直到 凉爽的 和 厚的 足够的 到 传播 .

搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['spredɪŋ] , [fəʊld][ɪn][wʌn][kʌp] [m'ɑːʃmɛlˌəʊz] , [kʌt][ɪn] ['kwɔːtəz] .
Just before spreading , fold in 1 cup marshmallows , cut in quarters .
只是 前 传播 , 折叠 在 1 杯子 棉花糖 , 切 在 四分之一 .

在涂抹之前，拌入 1 杯切成四等份的棉花糖。

[jiːld] : ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][tɒp][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv][eɪt] - [eks] - - [eks][ˌtuː'tuː] - [ləʊf] .
Yield : frosting for top and sides of 8 ' x 12 ' x 2 ' loaf .
屈服 : 糖霜 为了 顶部 和 侧面 的 8 - x - - x 2 - 面包 .

产量：可用于装饰 8 英寸 x 12 英寸 x 2 英寸面包的顶部和侧面。

[best] ['sev(ə)n] - ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ]

Best	Seven	-	minute	Frosting
最好的	七	-	分钟	糖霜

最佳七分钟糖霜

[mɪks] ['θʌrəli] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [eg] ['waɪts] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] ,

Mix	thoroughly	in	top	of	double	boiler	2	unbeaten	egg	whites	,	1½	cups	sugar	,
混合	彻底	在	顶部	的	双倍的	锅炉	2	不败	蛋	白人	,	1½	杯子	糖	,

在双层蒸锅的上层，将2个未打发的蛋清和1.5杯糖充分混合。

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] ⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

5	tablespoons	cold	water	,	1	teaspoon	light	corn	sirup	and	⅛	teaspoon	salt	.
5	汤匙	寒冷的	水	,	1	茶匙	光	玉米	糖浆	和	⅛	茶匙	盐	.

5 汤匙冷水，1 茶匙淡玉米糖浆和 ⅛ 茶匙盐。

[set] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [biːt] ['kɒnstəntli] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl]

Set	over	rapidly	boiling	water	and	beat	constantly	with	rotary	egg	beater	until
放	超过	快速	沸腾	水	和	打	不断地	和	旋转	蛋	击打者	直到

['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [həʊld] [ə; eɪ] [piːk] (['sɛvən] [mɪn] .) .

mixture	will	hold	a	peak	(	7	min	.	)	.
混合物	将要	抓住	一个	顶峰	(	7	最小	.	)	.

将蛋液置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（7 分钟）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] ['ɒrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt] , ½ ['tiːspuːn]

Remove	from	hot	water	,	add	½	teaspoon	orange	extract	,	½	teaspoon
消除	从	热的	水	,	添加	½	茶匙	橙子	提炼	,	½	茶匙

['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] [m'ɑːʃmɛlˌəʊz] ,

almond	extract	and	2	marshmallows	,
杏仁	提炼	和	2	棉花糖	,

从热水中取出，加入½茶匙橙子提取物、½茶匙杏仁提取物和2颗棉花糖，

[kʌt] [ɪn] ['piːsɪz] .

cut	in	pieces	.
切	在	件	.

切成小块。

[biːt] [ʌn'tɪl] [kuːl] [ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [spred] .

Beat	until	cool	and	thick	enough	to	spread	.
打	直到	凉爽的	和	厚的	足够的	到	传播	.

搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

[jiːld] : ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [tɒps] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [tuː] [naɪn] - ['leɪəz] .

Yield	:	frosting	for	tops	and	sides	of	two	9	'	layers	.
屈服	:	糖霜	为了	最高额	和	侧面	的	二	9	-	层	.

产量：足够装饰两个 9 英寸蛋糕的顶部和侧面。

['tɔːni] ['sætɪn] ['frɒstɪŋ]

Tawny	Satin	Frosting
黄褐色	缎	糖霜

淡褐色缎面糖霜

[mɪks] ['θʌrəli] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [eg] ['waɪts] , [wʌn] [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] ,

Mix	thoroughly	in	top	of	double	boiler	2	unbeaten	egg	whites	,	1	cup	granulated	sugar	,
混合	彻底	在	顶部	的	双倍的	锅炉	2	不败	蛋	白人	,	1	杯子	颗粒状	糖	,

在双层蒸锅的上层，将2个未打发的蛋白和1杯砂糖充分混合。

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜ:mli] [pækt] , [fɔ:r] ['teɪbəl,spu:nz] ['wɔ:tə(r)] , [θri:] ['teɪbəl,spu:nz] [dɑ:k] [kɔ:n]
½ cup brown sugar , firmly packed , 4 tablespoons water , 3 tablespoons dark corn
½ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装 , 4 汤匙 水 , 3 汤匙 黑暗的 玉米
['sɪrəp] ,
sirup ,
糖浆 ,

半杯红糖（压实），4汤匙水，3汤匙深色玉米糖浆，

¼ ['ti:spu:n] [kri:m] [ɒv; əv]['tɑ:tə(r)] , [ænd; ənd] ⅛ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] .
¼ teaspoon cream of tartar , and ⅛ teaspoon salt .
¼ 茶匙 奶油 的 鞑靼 , 和 ⅛ 茶匙 盐 .

¼ 茶匙塔塔粉，⅛ 茶匙盐。

[set]['əʊvə(r)]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [bi:t] ['kɒnstəntli] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['bi:tə(r)] [ʌn'tɪl]
Set over rapidly boiling water and beat constantly with rotary egg beater until
放 超过 快速 沸腾 水 和 打 不断地 和 旋转 蛋 击打者 直到
['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [həʊld][ə; eɪ] [pi:k] (['sɛvən][mɪn] .) .
mixture will hold a peak (7 min .) .
混合物 将要 抓住 一个 顶峰 (7 最小 .) .

将蛋液置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（7 分钟）。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm][hɒt]['wɔ:tə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [ku:l]
Remove from hot water , add 1 teaspoon vanilla , and beat until cool
消除 从 热的 水 , 添加 1 茶匙 香草 , 和 打 直到 凉爽的
[ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [spred] .
and thick enough to spread .
和 厚的 足够的 到 传播 .

从热水中取出，加入 1 茶匙香草精，搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

[ji:ld] : ['frɒstɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)][tɒps][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [tu:] [naɪn] - ['leɪəz] .
Yield : frosting for tops and sides of two 9 ' layers .
屈服 : 糖霜 为了 最高额 和 侧面 的 二 9 - 层 .

产量：足够装饰两个 9 英寸蛋糕的顶部和侧面。

['lemən] [kri:m] ['aɪsɪŋ]
Lemon Cream Icing
柠檬 奶油 糖霜

柠檬奶油糖霜

[ɪn][ə; eɪ]['mɪksɪŋ] [bəʊl] [blend] [ˌtu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] [hə'mɒdʒənaɪzd][spraɪ] , [wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)]
In a mixing bowl blend 2 tablespoons Homogenized Spry , 1 tablespoon butter or
在 一个 混合 碗 混合 2 汤匙 均质化 轻快 , 1 汤匙 黄油 或者
[ˌmɑ:dʒə'ri:n] ,
margarine ,
人造黄油 ,

在一个搅拌碗中混合2汤匙均质喷雾剂、1汤匙黄油或人造黄油，

⅛ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] , ¼ ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd][ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspu:n] ['lemən][dʒu:s] .
⅛ teaspoon salt , ¼ teaspoon grated lemon rind and 1 tablespoon lemon juice .
⅛ 茶匙 盐 , ¼ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮 和 1 汤匙 柠檬 汁 .

⅛茶匙盐，¼茶匙磨碎的柠檬皮和1汤匙柠檬汁。

[bi:t] [ɪn] ½ [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] .
Beat in ½ cup sifted confectioners ' sugar .
打 在 ½ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖 .

拌入 ½ 杯过筛的糖粉。

[ˌeɪ diː 'diː][faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] ['skɔːldɪd] [laɪt] [kriːm] [ænd; ənd] 2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] ,

Add	5	tablespoons	scalded	light	cream	and	2½	cups	sifted	confectioners	'	sugar	,
添加	5	汤匙	烫伤	光	奶油	和	2½	杯子	筛过的	糖果商	-	糖	,

[ɔːl'tɜːnətli] ,

alternately	,
交替	,

交替加入5汤匙热的淡奶油和2.5杯过筛的糖粉，

['biːtɪŋ] [wel] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

beating	well	after	each	addition	.
殴打	出色地	后	每个	添加	.

每次加料后都打得不错。

[tɪnt] ['delɪkətli] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['jeləʊ] ['kʌlərɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Tint	delicately	with	a	few	drops	of	yellow	coloring	,	if	desired	.
着色	轻柔地	和	一个	很少	滴	的	黄色的	染色	, 如果		想要的	.

如果需要，可以轻轻滴入几滴黄色色素进行调色。

[jiːld] : ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [tɒp] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] 8½ - [tjuːb] [keɪk] .

Yield	:	frosting	for	top	and	sides	of	8½	'	tube	cake	.
屈服	:	糖霜	为了	顶部	和	侧面	的	8½	-	管子	蛋糕	.

产量：可用于 8½ 英寸管状蛋糕顶部和侧面的糖霜。

[fæn'teɪziə] ['frɒstɪŋ]

Fantasia	Frosting
幻想曲	糖霜

幻想曲糖霜

[mɪks] ['θʌrəli] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [eg] ['waɪts] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] ,

Mix	thoroughly	in	top	of	double	boiler	2	unbeaten	egg	whites	,	1½	cups	sugar	,
混合	彻底	在	顶部	的	双倍的	锅炉	2	不败	蛋	白人	,	1½	杯子	糖	,

在双层蒸锅的上层，将2个未打发的蛋清和1.5杯糖充分混合。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] ⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

4	tablespoons	cold	water	,	3	tablespoons	light	corn	sirup	and	⅛	teaspoon	salt	.
4	汤匙	寒冷的	水	,	3	汤匙	光	玉米	糖浆	和	⅛	茶匙	盐	.

4 汤匙冷水，3 汤匙淡玉米糖浆和 ⅛ 茶匙盐。

[set] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [biːt] ['kɒnstəntli] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl]

Set	over	rapidly	boiling	water	and	beat	constantly	with	rotary	egg	beater	until
放	超过	快速	沸腾	水	和	打	不断地	和	旋转	蛋	击打者	直到

['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [həʊld] [ə; eɪ] [piːk] (['sɛvən] [mɪn] .) .

mixture	will	hold	a	peak	(	7	min	.	)	.
混合物	将要	抓住	一个	顶峰	(	7	最小	.	)	.

将蛋液置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（7 分钟）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , ½ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd]

Remove	from	hot	water	,	add	1	teaspoon	vanilla	,	½	teaspoon	almond
消除	从	热的	水	,	添加	1	茶匙	香草	,	½	茶匙	杏仁

['ekstrækt; ɪk'strækt] ,

extract	,
提炼	,

从热水中取出，加入1茶匙香草精，½茶匙杏仁提取物，

[ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [kuːl] [ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [spred] .

and	beat	until	cool	and	thick	enough	to	spread	.
和	打	直到	凉爽的	和	厚的	足够的	到	传播	.

搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

[fəʊld] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [mɪkst] ['kændid] ['tʃeriz] , ['sɪtrən] , [ænd; ənd] [deɪts] , [kʌt] ['veri] [faɪn] ,

Fold	in	1	cup	mixed	candied	cherries	,	citron	,	and	dates	,	cut	very	fine	,
折叠	在	1	杯子	混合	脯	樱桃	,	香橼	,	和	日期	,	切	非常	美好的	,

拌入1杯切碎的混合蜜饯樱桃、香橼和枣，

[ænd; ənd][wʌn][kʌp][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] , [tʃɒpt] [faɪn][ænd; ənd] ['təʊstɪd] .

and	1	cup	pecans	,	chopped	fine	and	toasted	.
和	1	杯子	山核桃	,	切碎	美好的	和	烤过的	.

以及 1 杯切碎并烤过的山核桃。

[jiːld] : ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][saɪdz][ænd; ənd][tɒps][ɒv; əv] [θriː] [naɪn] - ['leɪəz] .

Yield	:	frosting	for	sides	and	tops	of	three	9	'	layers	.
屈服	:	糖霜	为了	侧面	和	最高额	的	三	9	-	层	.

产量：可用于三个 9 英寸蛋糕的侧面和顶部的糖霜。

['bʌtəskɒtʃ] ['frɒstɪŋ]

Butterscotch	Frosting
奶油糖果	糖霜

奶油糖霜

[ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [mɪks] [wel] [ˌtuː'tuː][kʌps] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt] , [wʌn][kʌp]

In	a	saucepan	mix	well	2	cups	light	brown	sugar	,	firmly	packed	,	1	cup
在	一个	平底锅	混合	出色地	2	杯子	光	棕色的	糖	,	牢牢	包装	,	1	杯子

['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] ,

granulated	sugar	,
颗粒状	糖	,

在一个平底锅中，将2杯压实的浅棕糖和1杯砂糖充分混合。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , ¼ [kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd][spraɪ] ,

2	tablespoons	light	corn	sirup	,	¾	cup	milk	,	¼	cup	Homogenized	Spry	,
2	汤匙	光	玉米	糖浆	,	¾	杯子	牛奶	,	¼	杯子	均质化	轻快	,

2汤匙淡玉米糖浆，¾杯牛奶，¼杯均质喷雾剂，

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn][ænd; ənd] ¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

¼	cup	butter	or	margarine	and	¼	teaspoon	salt	.
¼	杯子	黄油	或者	人造黄油	和	¼	茶匙	盐	.

¼ 杯黄油或人造黄油和 ¼ 茶匙盐。

[brɪŋ] ['sləʊli] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ænd; ənd][bɔɪl] ['brɪskli] [ˌtuː'tuː]

Bring	slowly	to	a	full	rolling	boil	,	stirring	constantly	,	and	boil	briskly	2
带来	缓慢地	到	一个	满的	滚动	熬	,	搅拌	不断地	,	和	熬	轻快地	2

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

慢慢煮至沸腾，不断搅拌，然后快速煮沸 2 分钟。

([bɔɪl] 2½ [mɪn] . [ɒn][ə; eɪ] ['reɪni] [ɔː(r)] ['veri] ['hjuːmɪd] [deɪ] .)

(	Boil	2½	min	.	on	a	rainy	or	very	humid	day	.	)
(	熬	2½	最小	.	在	一个	下雨	或者	非常	湿	天	.	)

（在雨天或非常潮湿的天气里，煮沸2分半钟。）

[kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːm] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd]

Cool	to	lukewarm	,	add	1	teaspoon	vanilla	,	and	beat	until	creamy	and
凉爽的	到	温	,	添加	1	茶匙	香草	,	和	打	直到	奶油状	和

[θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [spred] .

thick	enough	to	spread	.
厚的	足够的	到	传播	.

冷却至温热，加入 1 茶匙香草精，搅拌至浓稠顺滑，可以涂抹。

[jiːld] : ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][tɒps][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [tuː] [naɪn] - ['leɪəz] .

Yield	:	frosting	for	tops	and	sides	of	two	9	'	layers	.
屈服	:	糖霜	为了	最高额	和	侧面	的	二	9	-	层	.

产量：足够装饰两个 9 英寸蛋糕的顶部和侧面。

['kriːmi] [və'nɪlə] ['frɒstɪŋ]

Creamy	Vanilla	Frosting
奶油状	香草	糖霜

奶油香草糖霜

[blend] [tə'geðə(r)] [wʌn] ['teɪblspuːn] [hə'mɒdʒənaɪzd] [spraɪ] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn] , ¾

Blend	**together**	**1**	**tablespoon**	**Homogenized**	**Spry**	**,**	**1**	**tablespoon**	**butter**	**or**	**margarine**	**,**	**¾**
混合	一起	1	汤匙	均质化	轻快	,	1	汤匙	黄油	或者	人造黄油	,	¾

['tiːspuːn] [və'nɪlə] ,

teaspoon	**vanilla**	**,**
茶匙	香草	,

将 1 汤匙均质 Spry、1 汤匙黄油或人造黄油、¾ 茶匙香草精混合在一起。

[ænd; ənd] ¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

and	**¼**	**teaspoon**	**salt**	**.**
和	¼	茶匙	盐	.

以及 ¼ 茶匙盐。

[biːt] [ɪn] ½ [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] .

Beat	**in**	**½**	**cup**	**sifted**	**confectioners**	**'**	**sugar**	**.**
打	在	½	杯子	筛过的	糖果商	-	糖	.

拌入 ½ 杯过筛的糖粉。

[ˌeɪ diː 'diː] , [ɔːl'tɜːnətli] , 1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['skɔːldɪd]

Add	**,**	**alternately**	**,**	**1½**	**cups**	**sifted**	**confectioners**	**'**	**sugar**	**and**	**3**	**tablespoons**	**scalded**
添加	,	交替	,	1½	杯子	筛过的	糖果商	-	糖	和	3	汤匙	烫伤

[laɪt] [kriːm] ,

light	**cream**	**,**
光	奶油	,

交替加入1½杯过筛的糖粉和3汤匙烫过的淡奶油，

['biːtɪŋ] [wel] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

beating	**well**	**after**	**each**	**addition**	**.**
殴打	出色地	后	每个	添加	.

每次加料后都打得不错。

[jiːld] : ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [tɒp] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [fɔːr] - [eks] 6½ - [eks] 2¾ - [ləʊf] . -

Yield	**:**	**frosting**	**for**	**top**	**and**	**sides**	**of**	**4**	**'**	**x**	**6½**	**'**	**x**	**2¾**	**'**	**loaf**	**.**	**13**
屈服	:	糖霜	为了	顶部	和	侧面	的	4	-	x	6½	-	x	2¾	-	面包	.	-

产量：可用于装饰 4 英寸 x 6½ 英寸 x 2¾ 英寸面包顶部和侧面的糖霜。13

[naʊ] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [fʌn] !

Now	**for**	**the**	**fun**	**!**
现在	为了	这	乐趣	!

现在开始好玩的部分！

['frɒstɪŋ] [tɪps]

Frosting	**Tips**
糖霜	尖端

糖霜小贴士

[hɪə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] ['kraʊnɪŋ] ['tʌtʃɪz] — [ðə; ði] ['sɪmp(ə)l] , ['iːzi] [weɪz] [tuː; tə] [ˌeɪ diː 'diː] ['glæmə(r)]

Here	**are**	**the**	**crowning**	**touches**	**—**	**the**	**simple**	**,**	**easy**	**ways**	**to**	**add**	**glamour**
这里	是	这	加冕	触摸	—	这	简单的	,	简单的	方式	到	添加	魅力

[tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] [keɪks]

to	**your**	**cakes**
到	你的	蛋糕

以下是锦上添花之道——为你的蛋糕增添魅力的简单易行的方法。

[dɪ'zaɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['eksɪkjuːtɪŋ] [ə; eɪ] ['prɪti] ['dekərətɪv] ['fɪnɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['hænsəm] [keɪk] [ɪz]

Designing	**and**	**executing**	**a**	**pretty**	**decorative**	**finish**	**for**	**a**	**handsome**	**cake**	**is**
设计	和	执行	一个	漂亮的	装饰性的	结束	为了	一个	英俊的	蛋糕	是

[pjʊə(r)] [fʌn] — [ænd; ənd] ['sɜːt(ə)nli] [wɜːθ] [ðə; ði] ['trʌb(ə)l] [ɪn] [ðə; ði] ['ekstrə] ['pleʒə(r)] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [gɪvz] .

pure	**fun**	**—**	**and**	**certainly**	**worth**	**the**	**trouble**	**in**	**the**	**extra**	**pleasure**	**that**	**it**	**gives**	**.**
纯的	乐趣	—	和	当然	值得	这	麻烦	在	这	额外的	乐趣	那	它	给予	.

为漂亮的蛋糕设计和制作精美的装饰是一件非常有趣的事情——而且它带来的额外乐趣绝对值得付出这些努力。

[duː; də][ˌaɪ ˈtiː] [wen] [juː; jʊ][woʊnt][biː; bi] [dɪˈstɜːbd] [ænd; ənd][rɪˈmembə(r)] ['plænɪŋ] [ɪz][hɑːf][ðə; ði]

Do	it	when	you	won't	be	disturbed	and	remember	planning	is	half	the
做	它	什么时候	你	惯于	是	不安	和	记住	规划	是	一半	这

['bæt(ə)l] .

battle	.
战斗	.

选个不会被打扰的时候做，记住计划是成功的一半。

[ɪf] [ðə; ði][plæn][ɪz] [ɪˈlæbərət] ,

If	the	plan	is	elaborate	,
如果	这	计划	是	精心制作的	,

如果计划很周密，

[drɔː] [ˌaɪ ˈtiː][pn]['peɪpə(r)][fɜːst][ænd; ənd] [ðen] [mɑːk] [ðə; ði][ɪmˈpɔːt(ə)nt][spɒts] [wɪð] ['tuːθˌpɪks] [set]

draw	it	on	paper	first	and	then	mark	the	important	spots	with	toothpicks	set
画	它	在	纸	第一的	和	然后	标记	这	重要的	地点	和	牙签	放

['laɪtli] [ɪn] [pleɪs] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [keɪk] [ɪz] ['frɒstɪd] .

lightly	in	place	after	the	cake	is	frosted	.
轻轻	在	地方	后	这	蛋糕	是	磨砂	.

先在纸上画出图案，然后在蛋糕抹好糖霜后，用牙签轻轻标记出重要位置。

[ðeɪ] [wɪl] [sɜːv] [æz; əz] [gaɪdz] [ænd; ənd][ɪnˈʃʊə(r)]['iːv(ə)n] ['speɪsɪŋ] .

They	will	serve	as	guides	and	insure	even	spacing	.
他们	将要	服务	作为	指南	和	保证	甚至	间距	.

它们将起到引导作用，确保间距均匀。

[biː; bi][ʃʊə(r)] [keɪk] [ɪz] ['θʌrəli] [kəʊld] ([siː] [ˌɪnˈsaɪd] [bæk] ['kʌvə(r)]) [bɪˈfɔː(r)] ['stɑrtɪŋ] [tuː; tə] [frɒst] .

Be	sure	cake	is	thoroughly	cold	(	see	inside	back	cover	)	before	starting	to	frost	.
是	当然	蛋糕	是	彻底	寒冷的	(	看	里面	后退	覆盖	)	前	开始	到	霜	.

务必确保蛋糕完全冷却（见封底内页）后再开始抹糖霜。

[brʌʃ] [ɒf] [luːs] [krʌmz] [ænd; ənd][trɪm] [ɒf] ['əʊvə(r)] - [braʊn] [ɔː(r)] ['rægɪd] ['edʒɪz] .

Brush	off	loose	crumbs	and	trim	off	over	-	browned	or	ragged	edges	.
刷子	离开	松动的	面包屑	和	修剪	离开	超过	-	棕色	或者	破烂不堪	边缘	.

刷掉松散的面包屑，并修剪掉烤焦或参差不齐的边缘。

[hæv; həv] [ˌdekəˈreɪʃnz] ['redi] [tuː; tə][juːz] .

Have	decorations	ready	to	use	.
有	装饰	准备好	到	使用	.

准备好装饰品。

[haʊ] [tuː; tə][frɒst][ə; eɪ] [keɪk]

How	to	frost	a	cake
如何	到	霜	一个	蛋糕

如何给蛋糕抹糖霜

[fɔː(r); fə(r)]['leɪə(r)] [keɪks] : [tɜːn] [ðə; ði] ['bɒtəm] ['leɪə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] [ræk] ['ɒntə][ðə; ði] [keɪk] [pleɪt] ,

For	layer	cakes	:	Turn	the	bottom	layer	from	the	rack	onto	the	cake	plate	,
为了	层	蛋糕	:	转动	这	底部	层	从	这	架子	到	这	蛋糕	盘子	,

对于多层蛋糕：将最底层的蛋糕层从冷却架上翻转到蛋糕盘上，

['bɒtəm] [saɪd][ʌp] , [ænd; ənd] [spred] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] ['frɒstɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ]['spætʃələ] ['iːvnli]

bottom	side	up	,	and	spread	some	of	the	frosting	with	a	spatula	evenly
底部	边	向上	,	和	传播	一些	的	这	糖霜	和	一个	抹刀	均匀地

['əʊvə(r)][ðə; ði] ['sɜːfɪs] .

over	the	surface	.
超过	这	表面	.

底部朝上，用抹刀将一些糖霜均匀地涂抹在表面。

[tɒp][ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [ðə; ði]['sekənd]['leɪə(r)] , ['bɒtəm] [saɪd] [daʊn] , [wɪð] ['edʒɪz] ['iːv(ə)n] .

Top	it	with	the	second	layer	,	bottom	side	down	,	with	edges	even	.
顶部	它	和	这	第二	层	,	底部	边	向下	,	和	边缘	甚至	.

将第二层材料底面朝下，放在上面，边缘要对齐。

[frɒst] [saɪdz] [ɒv; əv] [keɪk] [fɜːst] ,
Frost sides of cake first ,
霜 侧面 的 蛋糕 第一的 ,

先给蛋糕侧面抹上糖霜，

['juːzɪŋ] [laɪt] [ʌp] - [ænd; ənd] - [daʊn] [strəʊks] [ænd; ənd] ['brɪŋɪŋ] [ðə; ði] ['frɒstɪŋ] [ʌp] [ænd; ənd] [dʒʌst]
using light up - and - down strokes and bringing the frosting up and just
使用 光 向上 - 和 - 向下 笔画 和 带来 这 糖霜 向上 和 只是
['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [rɪm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [keɪk] .
over the top rim of the cake .
超过 这 顶部 轮缘 的 这 蛋糕 .

用轻柔的上下笔触，将糖霜抹到蛋糕顶部边缘上方。

[paɪl] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['frɒstɪŋ] [ɒn] [tɒp] [ænd; ənd] [spred] [aʊt] [tuː; tə] [rɪm] ,
Pile the remaining frosting on top and spread out to rim ,
桩 这 其余的 糖霜 在 顶部 和 传播 出去 到 轮缘 ,

将剩余的糖霜堆在顶部并抹匀至杯口。

['meɪkɪŋ] ['greɪsf(ə)l] [swɜːlz] [ɔː(r)] [sɒft] [rɪdʒɪz] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [taɪp] [ɒv; əv] ['frɒstɪŋ] .
making graceful swirls or soft ridges according to the type of frosting .
制作 优美 漩涡 或者 柔软的 山脊 根据 到 这 类型 的 糖霜 .

根据糖霜的类型，做出优美的漩涡或柔和的波纹。

[wɪð] [ə; eɪ] ['sev(ə)n] - ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] ,
With a seven - minute frosting ,
和 一个 七 - 分钟 糖霜 ,

只需七分钟即可完成糖霜装饰，

[ə'træktɪv] ['lɪt(ə)l] [piːks] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['lɪftɪŋ] [ðə; ði] ['frɒstɪŋ] ['dʒentli] [wɪð] [ə; eɪ] ['spætʃələ] .
attractive little peaks can be made by lifting the frosting gently with a spatula .
吸引人的 小的 高峰 能 是 制成 经过 举重 这 糖霜 轻轻地 和 一个 抹刀 .

用抹刀轻轻挑起糖霜，就能做出漂亮的小尖峰。

[fɔː(r); fə(r)] ['sɜːt(ə)n] [taɪps] [ɒv; əv] [ˌdekə'reɪʃ(ə)n] , [laɪk] ['letərɪŋ] , [ə; eɪ] [smuːð] ['frɒstɪd] [tɒp] [ɪz] [best] .
For certain types of decoration , like lettering , a smooth frosted top is best .
为了 肯定 类型 的 装饰 , 喜欢 字母 , 一个 光滑的 磨砂 顶部 是 最好的 .

对于某些类型的装饰，例如字母，光滑的磨砂表面是最佳选择。

[ə'vɔɪd] “ ['pʌtərɪŋ] ” [wɪð] ['frɒstɪŋ] , [æz; əz] [ˌəuvə'wəːk] ['ruːɪnz] [ɪts] [ə'pɪərəns] .
Avoid “ puttering ” with frosting , as overworking ruins its appearance .
避免 “ 推杆 ” 和 糖霜 , 作为 过度劳累 废墟 它是 外貌 .

避免对糖霜进行“反复揉捏”，因为过度揉捏会破坏其外观。

[fɔː(r); fə(r)] [tjuːb] [ɔː(r)] [ləʊf] [keɪk] : [pleɪs] [keɪk] [tɒp] [ɔː(r)] ['bɒtəm] [saɪd] [ʌp] , [æz; əz] [prɪ'fɜːd] .
For tube or loaf cake : Place cake top or bottom side up , as preferred .
为了 管子 或者 面包 蛋糕 : 地方 蛋糕 顶部 或者 底部 边 向上 , 作为 首选 .

对于管状蛋糕或条状蛋糕：根据个人喜好，将蛋糕顶部或底部朝上放置。

[frɒst] [saɪdz] , [ðen] [tɒp] , ['fɒləʊɪŋ] [sə'dʒestʃənz] [fɔː(r); fə(r)] ['frɒstɪŋ] ['leɪə(r)] [keɪks] .
Frost sides , then top , following suggestions for frosting layer cakes .
霜 侧面 , 然后 顶部 , 下列的 建议 为了 糖霜 层 蛋糕 .

先给蛋糕侧面抹上糖霜，再给顶部抹上糖霜，按照多层蛋糕的糖霜装饰方法进行操作。

[tuː; tə] [ə'dɔːn] [ðə; ði] ['frɒstɪd] [keɪk]
To adorn the frosted cake
到 装饰 这 磨砂 蛋糕

为了装饰糖霜蛋糕

[fɔː(r); fə(r)] ['dekəreɪtɪŋ] , [juːz] [gʊd] - [tuː; tə] - [iːt] [ɪn'griːdiənts] , ['tʃəʊzn] [tuː; tə][gəʊ] [wɪð] [ðə; ði] [keɪk]

For	decorating	,	use	good	-	to	-	eat	ingredients	,	chosen	to	go	with	the	cake
为了	装饰	,	使用	好的	-	到	-	吃	原料	,	选定	到	去	和	这	蛋糕

[ɪn]['kʌlə(r)] , ['tekstʃə(r)] , [ænd; ənd]['kærəktə(r)] .

in	color	,	texture	,	and	character	.
在	颜色	,	质地	,	和	特点	.

装饰时，选用可食用的食材，并挑选在颜色、质地和风格上与蛋糕相配的食材。

[let] [ðə; ði] [ˌdekə'reɪʃnz] [biː; bi]['sɪmp(ə)l][bʌt; bət][ɑː'tɪstɪk][ænd; ənd] [ɪ'fektɪv] .

Let	the	decorations	be	simple	but	artistic	and	effective	.
让	这	装饰	是	简单的	但	艺术	和	有效的	.

装饰要简洁但富有艺术感和效果。

[fɔː(r); fə(r)][ɪg'zɑːmp(ə)l] , [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ['kɒmənli] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['kʌbəd] [meɪk]

For	example	,	the	ingredients	commonly	found	in	the	kitchen	cupboard	make
为了	例子	,	这	原料	通常	成立	在	这	厨房	橱柜	制作

['bjuːtɪf(ə)l] [ˌdekə'reɪʃnz] [wen] [juːst] [kə'rektli] . -

beautiful	decorations	when	used	correctly	.	14
美丽的	装饰	什么时候	用过的	正确	.	-

例如，厨房橱柜里常见的食材，如果运用得当，就能做出漂亮的装饰品。[14]

['kəʊkənʌt] — [fɔː(r); fə(r)][æn; ən][ɔːl] - ['əʊvə(r)]['sprɪŋk(ə)l][ɒv; əv]['kəʊkənʌt] , [juːz][ðə; ði] [kænd] [mɔɪst]

Coconut	—	For	an	all	-	over	sprinkle	of	coconut	,	use	the	canned	moist
椰子	—	为了	一个	全部	-	超过	撒	的	椰子	,	使用	这	罐装	潮湿

['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt] [wɪð] [lɒŋ] ['glɪsnɪŋ] [waɪt] [ʃredz] .

shredded	coconut	with	long	glistening	white	shreds	.
碎	椰子	和	长的	闪闪发光	白色的	碎屑	.

椰丝——想要均匀地撒上椰丝，可以使用罐装的湿润椰丝，这种椰丝是长长的、闪亮的白色丝状物。

[pæt][ˌaɪ 'tiː][ɒn] [waɪl] [ðə; ði] ['frɒstɪŋ] [ɪz] [stɪl] [sɒft] .

Pat	it	on	while	the	frosting	is	still	soft	.
拍	它	在	尽管	这	糖霜	是	仍然	柔软的	.

趁糖霜还软的时候轻轻拍上去。

[tuː; tə][tɪnt] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][fjuː] [drɒps][ɒv; əv] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] ,

To	tint	,	add	a	few	drops	of	food	coloring	,
到	着色	,	添加	一个	很少	滴	的	食物	染色	,

要调色，加入几滴食用色素。

[ðen] [rʌb] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][pɑːmz][ɒv; əv][ðə; ði][hændz][tuː; tə]['kʌlə(r)][ˌaɪ 'tiː] ['iːvnli] .

then	rub	between	the	palms	of	the	hands	to	color	it	evenly	.
然后	擦	之间	这	棕榈树	的	这	双手	到	颜色	它	均匀地	.

然后将其在手掌间揉搓，使其均匀上色。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['reɪnbəʊ] [ɪ'fekt] , [tɪnt] ['seprət] [lɒts][ɒv; əv]['kəʊkənʌt][pɪŋk] , [griːn] , ['jeləʊ] ,

For	a	rainbow	effect	,	tint	separate	lots	of	coconut	pink	,	green	,	yellow	,
为了	一个	彩虹	影响	,	着色	分离	很多	的	椰子	粉色的	,	绿色的	,	黄色的	,

[ænd; ənd]['vaɪələt] ,

and	violet	,
和	紫色	,

为了营造彩虹效果，分别将大量的椰子粉色、绿色、黄色和紫色颜料调成不同的颜色。

[ænd; ənd] [ðen] [mɪks][ðem; ðəm] .

and	then	mix	them	.
和	然后	混合	他们	.

然后将它们混合在一起。

[tuː; tə][tɪnt][ænd; ənd]['fleɪvə(r)] ,

To	tint	and	flavor	,
到	着色	和	味道	,

着色和调味

[rʌb] [wʌn] [kʌp] ['kəʊkənʌt] [wɪð] [eɪt] [faɪn] - [kʌt] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] [ɔː(r)] [wɪð] [ðə; ði]

rub	1	cup	coconut	with	8	fine	-	cut	maraschino	cherries	or	with	the
擦	1	杯子	椰子	和	8	美好的	-	切	樱桃酒	樱桃	或者	和	这

['greɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] ['ɒrɪndʒ] .

grated	rind	of	1	orange	.
磨碎的	果皮	的	1	橙子	.

将 1 杯椰子与 8 颗切碎的樱桃或 1 个橙子的磨碎的橙皮摩擦。

[fɔː(r); fə(r)] [sʌm; səm] [keɪks] , ['gəʊldən] ['təʊstɪd] ['kəʊkənʌt] [ɪz] [ɪ'fektɪv] .

For	some	cakes	,	golden	toasted	coconut	is	effective	.
为了	一些	蛋糕	,	金的	烤过的	椰子	是	有效的	.

对于某些蛋糕来说，烤至金黄的椰丝效果很好。

[tuː; tə] [təʊst] ['kəʊkənʌt] , [spred] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn] ,

To	toast	coconut	,	spread	a	thin	layer	in	a	shallow	pan	,
到	吐司	椰子	,	传播	一个	薄的	层	在	一个	浅的	平底锅	,

烤椰丝的方法是：将椰丝薄薄地铺在浅烤盘上，

[təʊst] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] , ['stɜːrɪŋ] ['ɒf(ə)n] [tuː; tə] [təʊst] ['iːvnli] .

toast	in	moderate	oven	(	350°F	.	)	until	a	delicate	brown	,	stirring	often	to	toast	evenly	.
吐司	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	直到	一个	精美的	棕色的	,	搅拌	经常	到	吐司	均匀地	.

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤至呈浅棕色，经常搅拌以使其均匀烘烤。

{ ['dekəreɪtɪd] [keɪk] ['frɒstɪŋ] }

{	decorated	cake	frosting	}
{	装饰	蛋糕	糖霜	}

蛋糕上的糖霜

['tʃɒklət] — ['straɪkɪŋ] [ɪ'fekts] [kæn; kən] [biː; bi] [əb'teɪnd] [ɒn] [ə; eɪ] ['frɒstɪd] [keɪk] [wɪð] ['meltɪd] ['tʃɒklət] ([siː] [də'rekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɒklət] ['ræptʃə(r)] [keɪk] ,

Chocolate	—	Striking	effects	can	be	obtained	on	a	frosted	cake	with	melted	chocolate	(	see	directions	for	Chocolate	Rapture	Cake	,
巧克力	—	引人注目	效果	能	是	获得	在	一个	磨砂	蛋糕	和	融化	巧克力	(	看	方向	为了	巧克力	狂喜	蛋糕	,

巧克力——在糖霜蛋糕上淋上融化的巧克力，可以产生惊艳的效果（参见巧克力狂喜蛋糕的制作方法）。

[piː] . [wʌn]) .

p	.	1	)	.
p	.	1	)	.

第 1 页）。

[fɔː(r); fə(r)] ['dekərətɪv] ['dribl] [ɔː(r)] ['letərɪŋ] , [melt] [tə'geðə(r)] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ½ [ˌəʊ 'zed] .

For	decorative	dribbles	or	lettering	,	melt	together	over	hot	water	½	oz	.
为了	装饰性的	运球	或者	字母	,	熔化	一起	超过	热的	水	½	盎司	.

如果要制作装饰性滴状物或字母，将 ½ 盎司的液体在热水中融化。

[ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn] [spraɪ] .

unsweetened	chocolate	and	½	teaspoon	Spry	.
无糖	巧克力	和	½	茶匙	轻快	.

无糖巧克力和 ½ 茶匙 Spry。

[kuːl] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] .

Cool	before	using	.
凉爽的	前	使用	.

冷却后再使用。

[fɔː(r); fə(r)] [ɪˈnʌf] [ˈtʃɒklət] [tuː; tə][ˈkʌvə(r)][ðə; ði][ɪnˈtaɪə(r)][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [keɪk] [ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː]

For	enough	chocolate	to	cover	the	entire	top	of	the	cake	and	let	it
为了	足够的	巧克力	到	覆盖	这	全部的	顶部	的	这	蛋糕	和	让	它

[drɪp] [daʊn] [ðə; ði][saɪdz][ɪn] [ˈɪntrəstɪŋ] [ˈaɪsɪk(ə)l] [fɔːmˈeɪʃənz] ,

drip	down	the	sides	in	interesting	icicle	formations	,
滴	向下	这	侧面	在	有趣的	冰柱	阵型	,

为了用足够的巧克力覆盖整个蛋糕顶部，并让巧克力顺着蛋糕侧面滴落，形成有趣的冰柱形状，

[ˈdʌb(ə)l] [ðiːz] [kˈwɒntɪtɪz] .

double	these	quantities	.
双倍的	这些	数量	.

这些数量翻倍。

[ˈmeltɪd] [ˈtʃɒklət] [kæn; kən][ˈɔːlsəʊ][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ˈletərɪŋ] [æz; əz][ɪn] “ [ˈhæpi] [ˈbɜːθdeɪ] ”

Melted	chocolate	can	also	be	used	for	lettering	as	in	“	Happy	Birthday	”
融化	巧克力	能	还	是	用过的	为了	字母	作为	在	“	快乐的	生日	”

[ˈtriːtmənt] .

treatment	.
治疗	.

融化的巧克力也可以用来写字，例如写上“生日快乐”字样。

[waɪt] [ˈfrɒstɪŋ] [ɔː(r)] [ˈdelɪkətli] [ˈtɪntɪd] [pɪŋk][ɔː(r)] [griːn] [mɪnt] [ˈfrɒstɪŋ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪˈspeʃəli] [ˈprɪti]

White	frostings	or	delicately	tinted	pink	or	green	mint	frostings	are	especially	pretty
白色的	糖霜	或者	轻柔地	有色	粉色的	或者	绿色的	薄荷	糖霜	是	尤其	漂亮的

[wɪð] [ˈmeltɪd] [ˈtʃɒklət] [ˌdekəˈreɪʃnz] .

with	melted	chocolate	decorations	.
和	融化	巧克力	装饰	.

白色糖霜或淡粉色或淡绿色薄荷糖霜搭配融化的巧克力装饰，尤其漂亮。

[ˌhæləʊˈiːn] [blæk] [kæts][ɔː(r)] [wɪtʃɪz] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈfrɒstɪd] [keɪk] [kæn; kən][biː; bi]

Halloween	black	cats	or	witches	for	the	top	of	a	frosted	cake	can	be
万圣节	黑色的	猫	或者	女巫	为了	这	顶部	的	一个	磨砂	蛋糕	能	是

[meɪd] [æz; əz] [fˈɒləʊz] :

made	as	follows	:
制成	作为	跟随	:

万圣节黑猫或女巫的装饰可以按以下步骤制作，用于点缀糖霜蛋糕：

[drɔː] [ɔː(r)] [treɪs] [æn; ən] [ˈaʊtlaɪn] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪˈzaɪəd] [ʃeɪp] [ɒn] [wækst] [ˈpeɪpə(r)] ,

Draw	or	trace	an	outline	of	the	desired	shape	on	waxed	paper	,
画	或者	痕迹	一个	大纲	的	这	想要的	形状	在	打蜡	纸	,

在蜡纸上画出或描出所需形状的轮廓，

[fɪl] [ɪn][ðə; ði] [ˈaʊtlaɪn] [wɪð] [ˈmeltɪd] [ˈtʃɒklət] .

fill	in	the	outline	with	melted	chocolate	.
充满	在	这	大纲	和	融化	巧克力	.

用融化的巧克力填满轮廓。

[pʊt][ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)][tuː; tə][ˈhɑːd(ə)n] , [ˈluːs(ə)n][frɒm; frəm][ˈpeɪpə(r)] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [keɪk] .

Put	in	refrigerator	to	harden	,	loosen	from	paper	,	and	place	on	cake	.
放	在	冰箱	到	硬化	,	松开	从	纸	,	和	地方	在	蛋糕	.

放入冰箱冷藏至变硬，从纸上取下，放在蛋糕上。

[meɪk] [ˈʌðə(r)] [dɪˈzaɪnz] [ˈsɪmələli] .

Make	other	designs	similarly	.
制作	其他	设计	相似地	.

以类似方式设计其他图案。

{ [ˈdekəreɪtɪd] [keɪk] [ˈfrɒstɪŋ] }

{	decorated	cake	frosting	}
{	装饰	蛋糕	糖霜	}

蛋糕上的糖霜

[ə; eɪ]['leɪsi] ['fɪlɪgri:] [ɪ'fekt] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [ɒn][ə; eɪ] [waɪt] - ['frɒstɪd] [keɪk] [æz; əz] ['fɒləʊz] : [melt]

A	lacy	filigree	effect	can	be	made	on	a	white	-	frosted	cake	as	follows	:	Melt
一个	蕾丝	丝细工	影响	能	是	制成	在	一个	白色的	-	磨砂	蛋糕	作为	跟随	:	熔化

½ [ˌəʊ 'zed] .

½	oz	.
½	盎司	.

在白色糖霜蛋糕上制作蕾丝花纹效果的方法如下：融化 ½ 盎司。

['tʃɒklət] [wɪð] ½ ['ti:spu:n] [spraɪ] .

chocolate	with	½	teaspoon	Spry	.
巧克力	和	½	茶匙	轻快	.

巧克力加半茶匙 Spry。

[mɑ:k] [faɪv] ['sɜ:klz] [ə'raʊnd] [tɒp][ɒv; əv] [keɪk] [ænd; ənd][pɔ:(r)][ɪn] ['tʃɒklət] .

Mark	5	circles	around	top	of	cake	and	pour	in	chocolate	.
标记	5	界	大约	顶部	的	蛋糕	和	倒	在	巧克力	.

在蛋糕顶部画5个圆圈，然后倒入巧克力。

[wɪð] [ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] [naɪf] , [meɪk] [eɪt] ['i:vnli] [speɪst] [strəʊks] [tə'wɔ:d] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [keɪk]

With	a	pointed	knife	,	make	8	evenly	spaced	strokes	toward	the	edge	of	the	cake
和	一个	尖	刀	,	制作	8	均匀地	间隔	笔画	朝向	这	边缘	的	这	蛋糕

,

,

,

用尖刀在蛋糕边缘均匀地划8刀，

[ðen] [bɪ'twi:n] [ðem; ðəm] [meɪk] [eɪt] ['ʌpwəd] [strəʊks] [tə'wɔ:d] [ðə; ði]['sentə(r)] , [tu:; tə][get] [web] [ɪ'fekt]

then	between	them	make	8	upward	strokes	toward	the	center	,	to	get	web	effect
然后	之间	他们	制作	8	向上	笔画	朝向	这	中心	,	到	得到	网站	影响

([si:] [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n]) .

(	see	illustration	)	.
(	看	插图	)	.

然后，在它们之间向上画 8 笔，朝中心画，以获得网状效果（见图示）。

[θɪn] [kɜ:rlz][ɔ:(r)] ['ʃeɪvɪŋz] [ɒv; əv] ['swi:tnd] [ɔ:(r)] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɒklət] [meɪk] ['ɪntrəstɪŋ]

Thin	curls	or	shavings	of	sweetened	or	unsweetened	chocolate	make	interesting
薄的	卷发	或者	刨花	的	加糖	或者	无糖	巧克力	制作	有趣的

[ˌdekə'reɪʃ(ə)n] .

decoration	.
装饰	.

细细的巧克力卷或巧克力屑（无论加糖还是不加糖）都是有趣的装饰。

[ðeɪ] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [wɪð] [ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l]['pi:lə(r)][ɔ:(r)][ə; eɪ] [ʃɑ:p] [naɪf] .

They	can	be	made	with	a	vegetable	peeler	or	a	sharp	knife	.
他们	能	是	制成	和	一个	蔬菜	削皮器	或者	一个	锋利的	刀	.

可以用削皮器或锋利的刀来制作。

[ˌsemɪ'swi:t] ['tʃɒklət] ['bɪts][kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [æz; əz] [pʊʃ] - [ɪnz; ˌaɪ en 'es][ɒn][ə; eɪ] [spɒft] ['frɒstɪŋ]

Semisweet	chocolate	bits	can	be	used	as	push	-	ins	on	a	soft	frosting
半甜	巧克力	比特	能	是	用过的	作为	推	-	保险	在	一个	柔软的	糖霜

[tu:; tə] [fɔ:m] ['lɛtəz] [ɔ:(r)] [dɪ'zaɪnz] .

to	form	letters	or	designs	.
到	形式	信件	或者	设计	.

半甜巧克力碎可以作为装饰物按压在软糖霜上，形成字母或图案。

[nʌts] — [ju:z] ['pɜ:fɪkt] ['wɔ:lnʌt][ɔ:(r)]['pi:kən] [hɑ:vz] [fɔ:(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] ['ɪntrəstɪŋ] ['pætənz] [ɒn]

Nuts	—	Use	perfect	walnut	or	pecan	halves	for	making	interesting	patterns	on
坚果	—	使用	完美的	核桃	或者	胡桃	一半	为了	制作	有趣的	图案	在

['frɒstɪd] [keɪks] ,

frosted	cakes	,
磨砂	蛋糕	,

坚果——用完美的核桃或山核桃半颗来装饰糖霜蛋糕，做出有趣的图案。

['presɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn] [waɪl] [ðə; ði] ['frɒstɪŋ] [ɪz] [sɒft] .
pressing **them** **in** **while** **the** **frosting** **is** **soft** **.**
紧迫 他们 在 尽管 这 糖霜 是 柔软的 .

趁糖霜还软的时候把它们按进去。

[nʌts] [kæn; kən][biː; bi] [tɪpt] [ɔː(r)] ['tɪltɪd] ['ɪntuː] ['frɒstɪŋ] [wɪð] [ɑː'tɪstɪk] [ɪ'fekt] .
Nuts **can** **be** **tipped** **or** **tilted** **into** **frosting** **with** **artistic** **effect** **.**
坚果 能 是 倾斜 或者 斜 进入 糖霜 和 艺术 影响 .

可以将坚果倾斜或撒入糖霜中，以达到艺术效果。

[fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [nʌt] ['bɔːdəz] , [laɪnz] , [ɔː(r)] [dɪ'zaɪnz] , [kʌt] [ðə; ði] [nʌts] [ɪn] ['piːsɪz] ;
For **making** **nut** **borders** **,** **lines** **,** **or** **designs** **,** **cut** **the** **nuts** **in** **pieces** **;**
为了 制作 坚果 边界 , 线条 , 或者 设计 , 切 这 坚果 在 件 ;

要制作坚果边框、线条或图案，请将坚果切成小块；

[duː; də] [nɒt] [tʃɒp] [ðə; ði] [nʌts] [æz; əz] [ðɪs] [meɪks] [ˌʌnə'træktɪv] “ [dʌst] .
do **not** **chop** **the** **nuts** **as** **this** **makes** **unattractive** **“** **dust** **.**
做 不是 劈 这 坚果 作为 这 制作 不吸引人 “ 灰尘 .

不要把坚果切碎，因为这会产生难看的“粉末”。

” [brə'zɪl] [nʌts] [kæn; kən][biː; bi] “ [kɜːld] ” [baɪ] ['sɒf(ə)nɪŋ] [ðem; ðəm] [fɜːst] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
” **Brazil** **nuts** **can** **be** **“** **curled** **”** **by** **softening** **them** **first** **in** **hot** **water** **,**
” 巴西 坚果 能 是 “ 卷曲 ” 经过 软化 他们 第一的 在 热的 水 ,

“巴西坚果可以先用热水软化，然后卷曲起来。”

[ðen] ['kʌtɪŋ] [ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɔː(r)] “ [kɜːrlz] .
then **cutting** **in** **very** **thin** **slices** **or** **“** **curls** **.**
然后 切割 在 非常 薄的 切片 或者 “ 卷发 .

然后切成非常薄的片或“卷”。

” [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] for15
” **Blanched** **almonds** **can** **be** **used** **for15**
” 焯水 杏仁 能 是 用过的 for15

“去皮杏仁可用于15

['meɪkɪŋ] ['pætənz] ; ['sprɪŋklz] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] ['slivə] ['ɑːməndz] [ɑː(r); ə(r)] [ə'træktɪv] [ɒn] [beɪʒ] -
making **patterns** **;** **sprinkles** **of** **toasted** **slivered** **almonds** **are** **attractive** **on** **beige** **-**
制作 图案 ; 糖屑 的 烤过的 切片 杏仁 是 吸引人的 在 浅褐色的 -
['kʌləd] ['frɒstɪŋ] .
colored **frostings** **.**
有色 糖霜 .

用烤杏仁片点缀米色糖霜，可以做出漂亮的图案，非常吸引人。

['sprɪŋklɪŋ] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [keɪk] [wɪð] [tʃɒpt] [nʌts] [gɪvz] [æn; ən] [ə'træktɪv] ['fɪnɪʃ] .
Sprinkling **the** **sides** **of** **the** **cake** **with** **chopped** **nuts** **gives** **an** **attractive** **finish** **.**
洒 这 侧面 的 这 蛋糕 和 切碎 坚果 给予 一个 吸引人的 结束 .

在蛋糕侧面撒上碎坚果，可以使其外观更加美观。

{ ['dekəreɪtɪd] [keɪk] ['frɒstɪŋ] }
{ **decorated** **cake** **frosting** **}**
{ 装饰 蛋糕 糖霜 }

蛋糕上的糖霜

[fruːts] [ænd; ənd] [piːlz] — [fruːts] ([kænd] , ['kændid] , [draɪd] , [ɔː(r)] [freʃ]) [kæn; kən][biː; bi] [juːst]
Fruits **and** **Peels** **—** **Fruits** **(** **canned** **,** **candied** **,** **dried** **,** **or** **fresh** **)** **can** **be** **used**
水果 和 果皮 — 水果 (罐装 , 脯 , 干燥 , 或者 新鲜的) 能 是 用过的
['endləsli] .
endlessly **.**
不休 .

水果和果皮——水果（罐装的、蜜饯的、干制的或新鲜的）用途无穷无尽。

[ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪ'speʃəli] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] ['væləntaɪn] , ['hɒlədeɪ] , [ɔː(r)]
Maraschino **cherries** **are** **especially** **good** **for** **Valentine** **,** **holiday** **,** **or**
樱桃酒 樱桃 是 尤其 好的 为了 情人节 , 假期 , 或者
['pɑːti] [keɪks] .
party **cakes** **.**
派对 蛋糕 .

马拉斯奇诺樱桃特别适合用于情人节、节日或派对蛋糕。

['tʃeri] [hɑːvz] [kæn; kən] [biː; bi] [kʌt] [tuː; tə] [rɪ'zemb(ə)l] [hɑːts] [ɔː(r)] ['flaʊəz] ,
Cherry **halves** **can** **be** **cut** **to** **resemble** **hearts** **or** **flowers** **,**
樱桃 一半 能 是 切 到 类似 心 或者 花朵 ,

樱桃可以切成两半，形状可以是心形或花朵形。

[ðen] [pleɪst] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [rɪm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['frɒstɪd] [keɪk] .
then **placed** **around** **the** **rim** **of** **a** **frosted** **cake** **.**
然后 放置 大约 这 轮缘 的 一个 磨砂 蛋糕 .

然后将其放置在抹好糖霜的蛋糕边缘。

['leŋθwaɪz] ['tʃeri] ['slaɪsɪz] [kæn; kən] [biː; bi] [ə'reɪndʒd] [tuː; tə] [fɔːm] [ə'træktɪv] [pɔɪn'setiəz] .
Lengthwise **cherry** **slices** **can** **be** **arranged** **to** **form** **attractive** **poinsettias** **.**
纵向 樱桃 切片 能 是 安排 到 形式 吸引人的 一品红 .

将樱桃切片纵向排列，可以拼成漂亮的圣诞红。

['paɪnæp(ə)l] [kæn; kən] [biː; bi] ['tɪntɪd] [wɪð] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] ,
Pineapple **can** **be** **tinted** **with** **food** **coloring** **,**
菠萝 能 是 有色 和 食物 染色 ,

菠萝可以用食用色素染色。

[ɔː(r)] [kʌt] [ʌp] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒd] [ɪn] ['sɪmp(ə)l] ['pætənz] [wɪð] [griːn] ['sɪtrən] ; [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] ,
or **cut** **up** **and** **arranged** **in** **simple** **patterns** **with** **green** **citron** **;** **crushed** **pineapple** **,**
或者 切 向上 和 安排 在 简单的 图案 和 绿色的 香橼 ; 碎 菠萝 ,

或者切成小块，与青柠一起摆成简单的图案；碎菠萝，

['sɪtrən] , [ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] [piːl] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] [æn; ən] [ʌn'juːʒuəl] “ ['flaʊə(r)] [leɪ] ” (
citron **,** **and** **orange** **peel** **can** **be** **used** **to** **make** **an** **unusual** **“** **flower** **lei** **”** **(**
香橼 , 和 橙子 果皮 能 是 用过的 到 制作 一个 异常 “ 花 雷 ” (
[piː] . [naɪn]) .
p **.** **9** **)** **.**
p . 9) .

香橼和橙皮可以用来制作一种不寻常的“花环”(第 9 页)。

[æt; ət] ['krɪsməstaɪm] ,
At **Christmastime** **,**
在 圣诞节 ,

圣诞节期间，

['tʃɑːmɪŋ] ['hɒli] [riːðz; riːθs] [ænd; ənd] ['krɪsməs] [triːz] [kæn; kən] [biː; bi] ['fæʃ(ə)nd] [ɒn] ['frɒstɪd] [keɪks]
charming **holly** **wreaths** **and** **Christmas** **trees** **can** **be** **fashioned** **on** **frosted** **cakes**
迷人 冬青 花圈 和 圣诞节 树木 能 是 造型 在 磨砂 蛋糕
[wɪð] ['bɪts] [ɒv; əv] [red] [ænd; ənd] [griːn] ['tʃeriz] [ænd; ənd] [griːn] ['sɪtrən] .
with **bits** **of** **red** **and** **green** **cherries** **and** **green** **citron** **.**
和 比特 的 红色的 和 绿色的 樱桃 和 绿色的 香橼 .

在糖霜蛋糕上，可以用红樱桃、绿樱桃和青柠片装饰，做成迷人的冬青花环和圣诞树。

['sɪtrən] [kæn; kən] [biː; bi] ['kʌləd] [braɪt] [griːn] [wɪð] [griːn] ['kʌlərɪŋ] .
Citron **can** **be** **colored** **bright** **green** **with** **green** **coloring** **.**
香橼 能 是 有色 明亮的 绿色的 和 绿色的 染色 .

用绿色染料可以将香橼染成亮绿色。

['strimər] [ɒv; əv][faɪn] - [kʌt] [deɪts] , [fɪgz] , [ɔː(r)]['reɪzɪnz][ɑː(r); ə(r)] ['prɪti] [ɒn][sʌm; səm] ['frɒstɪd] [keɪks]

Streamers	of	fine	-	cut	dates	,	figs	,	or	raisins	are	pretty	on	some	frosted	cakes
主播	的	美好的	-	切	日期	,	无花果	,	或者	葡萄干	是	漂亮的	在	一些	磨砂	蛋糕

,

,

,

在一些糖霜蛋糕上点缀一些切成细丝的枣子、无花果或葡萄干，看起来很漂亮。

[ɔː(r)] ['defɪnət] ['pætənz] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [wɪð] ['lɑːdʒə(r)] ['piːsɪz] [ɪf] [prɪ'fɜːd] .

or	definite	patterns	can	be	made	with	larger	pieces	if	preferred	.
或者	定	图案	能	是	制成	和	更大的	件	如果	首选	.

或者，如果喜欢，也可以用更大的布块制作出特定的图案。

{ ['dekəreɪtɪd] [keɪk] ['frɒstɪŋ] }

{	decorated	cake	frosting	}
{	装饰	蛋糕	糖霜	}

蛋糕上的糖霜

['kændɪz] — ['sprɪŋklz] [ɒv; əv]['sɪlvə(r)][ɔː(r)][gəʊld] [ɑː(r); ə(r)] ['bjuːtɪf(ə)l] [ɒn] [keɪks] [wɪð] ['flʌfi]

Candies	—	Sprinkles	of	silver	or	gold	dragées	are	beautiful	on	cakes	with	fluffy
糖果	—	糖屑	的	银	或者	金子	糖衣杏仁	是	美丽的	在	蛋糕	和	蓬松的

[waɪt] [ɔː(r)]['pæst(ə)l] ['frɒstɪŋ] .

white	or	pastel	frostings	.
白色的	或者	粉彩	糖霜	.

糖果——在蓬松的白色或淡粉色糖霜蛋糕上撒上一些银色或金色的糖珠，会显得非常漂亮。

[kæn; kən][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] ['aʊtlaɪn] [ˌɪntə'lɒkɪŋ] [hɑːts] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['braɪdl] ['ʃaʊə(r)] ,

Dragées	can	be	used	to	outline	interlocking	hearts	for	a	bridal	shower	,
糖衣杏仁	能	是	用过的	到	大纲	互锁	心	为了	一个	新娘	淋浴	,

糖珠可以用来勾勒出交错的心形，用于新娘送礼会。

[ɔː(r)][tuː; tə] [spel] [aʊt] “ ['hæpi] ['bɜːθdeɪ] .

or	to	spell	out	“	Happy	Birthday	.
或者	到	拼写	出去	“	快乐的	生日	.

或者拼出“生日快乐”。

” ['gʌmdrɒp] , [kʌt][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [kæn; kən][biː; bi]['sprɪŋk(ə)ld][ɒn][ə; eɪ] [waɪt] ['frɒstɪd] [keɪk]

”	Gumdrops	,	cut	in	small	pieces	,	can	be	sprinkled	on	a	white	frosted	cake
”	软糖	,	切	在	小的	件	,	能	是	撒上	在	一个	白色的	磨砂	蛋糕

[fɔː(r); fə(r)] ['spɑːklɪŋ] ['kʌlə(r)] ,

for	sparkling	color	,
为了	闪闪发光	颜色	,

“将软糖切成小块，撒在白色糖霜蛋糕上，可以增添闪亮的色彩。”

[ɔː(r)] [ə'reɪndʒd] [tuː; tə] ['aʊtlaɪn] [ə; eɪ] ['pæt(ə)n] [laɪk] [ə; eɪ] [griːn] ['ʃæmrɒk] [fɔː(r); fə(r)][ˌes 'tiː] . ['pætrɪks]

or	arranged	to	outline	a	pattern	like	a	green	shamrock	for	St	.	Patrick's
或者	安排	到	大纲	一个	图案	喜欢	一个	绿色的	三叶草	为了	英石	.	帕特里克的

[deɪ] .

Day	.
天	.

或者排列成绿色三叶草的图案，用来庆祝圣帕特里克节。

['lɒlɪpɒps] , [keɪnz] , [ɔːl] - [deɪ] - ['sʌkəz] ,

Lollipops	,	canes	,	all	-	day	-	suckers	,
棒棒糖	,	拐杖	,	全部	-	天	-	傻瓜	,

棒棒糖、拐杖糖、全天候棒棒糖

[ɔː(r)] [stɪk] ['kændi][kæn; kən][biː; bi] [krʌʃt] [ænd; ənd] [juːst] [æz; əz] [geɪ] ['kʌlə(r)][ɒn][ðə; ði] ['frɒstɪd] [saɪdz]

or	stick	candy	can	be	crushed	and	used	as	gay	color	on	the	frosted	sides
或者	戳	糖果	能	是	碎	和	用过的	作为	同性恋	颜色	在	这	磨砂	侧面

[ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] ['letərɪŋ] [ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [keɪk] .

and	for	lettering	on	top	of	the	cake	.
和	为了	字母	在	顶部	的	这	蛋糕	.

或者可以将棒状糖果碾碎，用作糖霜侧面的亮色，或用于在蛋糕顶部写字。

[kən'trɑːstɪŋ] [k'ʌləz] [ɑː(r); ə(r)] ['prɪti] .

Contrasting	colors	are	pretty	.
对比	颜色	是	漂亮的	.

对比鲜明的颜色很漂亮。

{ ['dekəreɪtɪd] [keɪk] ['frɒstɪŋ] }

{	decorated	cake	frosting	}
{	装饰	蛋糕	糖霜	}

蛋糕上的糖霜

[ðəʊz] [raʊnd] [flæt] ['ɒrɪndʒ] ['pætiz] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [æz; əz][dʒæk] - [əʊ] - - ['læntənz] [baɪ] ['meɪkɪŋ]

Those	round	flat	orange	patties	can	be	used	as	jack	-	o	'	-	lanterns	by	making
那些	圆形的	平坦的	橙子	肉饼	能	是	用过的	作为	杰克	-	o	-	-	灯笼	经过	制作

['lɪt(ə)l]['feɪsɪz][ɒn][ðem; ðəm] [wɪð] ['meltɪd] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒɪŋ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] ['tʃɒklət]

little	faces	on	them	with	melted	chocolate	and	arranging	them	on	a	chocolate
小的	面孔	在	他们	和	融化	巧克力	和	安排	他们	在	一个	巧克力

['frɒstɪd] [keɪk] [fɔː(r); fə(r)] [ˌhæləʊ'iːn] .

frosted	cake	for	Halloween	.
磨砂	蛋糕	为了	万圣节	.

这些圆形的扁平橙色小饼可以用融化的巧克力在上面画上小脸，然后摆放在涂有巧克力糖霜的蛋糕上，做成万圣节南瓜灯。

['tʃɒklət] ['kændi] ['ænɪmlz] ['stændɪŋ] ['laɪtli] [ɒn] ['frɒstɪd] ['kʌpkeɪks] [dɪ'laɪt] [ðə; ði] ['tʃɪldrən] .

Chocolate	candy	animals	standing	lightly	on	frosted	cupcakes	delight	the	children	.
巧克力	糖果	动物	常设	轻轻	在	磨砂	纸杯蛋糕	喜	这	孩子们	.

巧克力糖果小动物轻轻地立在糖霜纸杯蛋糕上，逗得孩子们哈哈大笑。

['taɪni] ['kʌləd] ['ʃʊgə(r)] ['flaʊəz] [kæn; kən][biː; bi] [bɔːt] [ɪn][ðə; ði][faɪv] - [ænd; ənd] - - [sent] [stɔː(r)]

Tiny	colored	sugar	flowers	can	be	bought	in	the	5	-	and	-	10	cent	store
微小的	有色	糖	花朵	能	是	买	在	这	5	-	和	-	-	中心	店铺

[ænd; ənd] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['prɪti] [ə'reɪndʒd] [ɒn] [keɪks] [wɪð] ['flʌfi] [waɪt] [ɔː(r)]['pæst(ə)l] ['frɒstɪŋ] .

and	these	are	pretty	arranged	on	cakes	with	fluffy	white	or	pastel	frostings	.
和	这些	是	漂亮的	安排	在	蛋糕	和	蓬松的	白色的	或者	粉彩	糖霜	.

在五分十分商店里可以买到彩色小糖花，把它们装饰在蓬松的白色或淡色糖霜蛋糕上，非常漂亮。

[fɔː(r); fə(r)] “ ['ekstrə] - ['speʃ(ə)l] ” [keɪks] [juː; jʊ][kæn; kən] [baɪ] ['kændid] ['vaɪəlits][ɔː(r)][rəʊz][pet(ə)lz][tuː; tə]

For	“	extra	-	special	”	cakes	you	can	buy	candied	violets	or	rose	petals	to
为了	“	额外的	-	特别的	”	蛋糕	你	能	买	脯	紫罗兰	或者	玫瑰	花瓣	到

[meɪk] [riːðz; riːθs][ɒv; əv] ['deɪnti] ['flaʊəz] [ɒn][ə; eɪ] ['frɒstɪd] [keɪk] .

make	wreaths	of	dainty	flowers	on	a	frosted	cake	.
制作	花圈	的	纤巧	花朵	在	一个	磨砂	蛋糕	.

对于“格外特别”的蛋糕，您可以购买糖渍紫罗兰或玫瑰花瓣，在糖霜蛋糕上制作精致的花环。

[juːv] ['prɒbəbli] [hæd; həd] [θɔːts] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] [əʊn] [æz; əz][juː; jʊ][wɜː(r); wə(r)] ['riːdɪŋ] — [ɒv; əv]

You've	probably	had	thoughts	of	your	own	as	you	were	reading	—	of
你已经	大概	有	想法	的	你的	自己的	作为	你	是	阅读	—	的

['ʌðə(r)][mə'tɪərɪəlz][ænd; ənd]['ʌðə(r)] [weɪz] [tuː; tə][juːz][ðem; ðəm] .

other	materials	and	other	ways	to	use	them	.
其他	材料	和	其他	方式	到	使用	他们	.

在阅读的过程中，你可能也曾有过自己的想法——关于其他材料以及其他使用方法。

[gəʊ][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː] !
Go **to** **it** **!**
去 到 它 !

去做吧!

[ɪkˈsperɪməntɪŋ] [ɪz][hɑːf][ðə; ði][fʌn] .
Experimenting **is** **half** **the** **fun** **.**
实验 是 一半 这 乐趣 .

尝试的过程本身就充满乐趣。

[ˈhæpi] [ˈdekəreɪtɪŋ] ! -
Happy **decorating** **!** **16**
快乐的 装饰 ! -

祝您装饰愉快！16

[ˈfænsi] [ˈfrɒstɪŋ] [ɪˈfekts]
Fancy **Frosting** **Effects**
想要 糖霜 效果

精美的糖霜效果

[ðiːz] [kɔːl][fɔː(r); fə(r)][ˈspeʃ(ə)l] [tuːlz] , “ [ˈbɔːtən] ” [ɔː(r)] [ˌhəʊmˈmeɪd] , [ænd; ənd][ˈspeʃ(ə)l] [ˈfrɒstɪŋ] .
These **call** **for** **special** **tools** **,** **“** **boughten** **”** **or** **homemade** **,** **and** **special** **frostings** **.**
这些 称呼 为了 特别的 工具 , “ 买 ” 或者 自制 , 和 特别的 糖霜 .

这些需要特殊的工具（无论是买的还是自制的）和特殊的糖霜。

[keɪk] - [ˈdekəreɪtɪŋ] [sets] , [kənˈsɪstɪŋ] [ɒv; əv][ə; eɪ][bæg][ɔː(r)] “ [gʌn] ” [ænd; ənd] [əˈsɔːtɪd] [tjuːbz]
Cake **-** **decorating** **sets** **,** **consisting** **of** **a** **bag** **or** **“** **gun** **”** **and** **assorted** **tubes**
蛋糕 - 装饰 套 , 由 的 一个 包 或者 “ 枪 ” 和 各种各样的 管子
[kæn; kən][biː; bi] [ˈpɜːrtʃəst] [ɪn] [ˈhaʊsweəz] [dɪˈpɑːrtmənts] .
can **be** **purchased** **in** **housewares** **departments** **.**
能 是 购买 在 家居用品 部门 .

蛋糕装饰套装，包括裱花袋或裱花枪和各种裱花嘴，可以在家居用品部门购买。

[ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈflaʊəz] , [dɪˈzaɪnz] , [ɔː(r)] [ˈletərɪŋ] [ɒn][ˈspeʃ(ə)l] -
They **can** **be** **used** **for** **making** **flowers** **,** **designs** **,** **or** **lettering** **on** **special** **-**
他们 能 是 用过的 为了 制作 花朵 , 设计 , 或者 字母 在 特别的 -
[əˈkeɪʒ(ə)n] [keɪks] .
occasion **cakes** **.**
场合 蛋糕 .

它们可以用来在特殊场合的蛋糕上制作花朵、图案或字母。

[ɪf] [juː; jʊ] [ˈhævnt] [ə; eɪ][tjuːb] [set] , [ə; eɪ][ˈpeɪpə(r)][kəʊn][fɔː(r); fə(r)] [ˈdekəreɪtɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [ˈiːzəli]
If **you** **haven't** **a** **tube** **set** **,** **a** **paper** **cone** **for** **decorating** **can** **be** **easily**
如果 你 还没有 一个 管子 放 , 一个 纸 锥体 为了 装饰 能 是 容易地
[meɪd] .
made **.**
制成 .

如果没有纸筒套装，也可以很容易地制作一个纸锥用于装饰。

[dʒʌst][kʌt][ə; eɪ][sɪks] ” [skweə(r)][ɒv; əv] [wækst] [ˈpeɪpə(r)][ænd; ənd][rəʊl][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ə; eɪ][kəʊn] .
Just **cut** **a** **6** **”** **square** **of** **waxed** **paper** **and** **roll** **it** **into** **a** **cone** **.**
只是 切 一个 6 ” 正方形 的 打蜡 纸 和 卷 它 进入 一个 锥体 .

只需剪下一张 6 英寸见方的蜡纸，然后将其卷成圆锥形即可。

[spuːn] [ɪn][ðə; ði] [ˈfrɒstɪŋ] , [ˈfɪlɪŋ] [ðə; ði][kəʊn] [nɒt][mɔː(r)][ðæn; ðən][hɑːf] [fʊl] .
Spoon **in** **the** **frosting** **,** **filling** **the** **cone** **not** **more** **than** **half** **full** **.**
勺子 在 这 糖霜 , 填充 这 锥体 不是 更多的 比 一半 满的 .

用勺子舀入糖霜，填满蛋筒不要超过一半。

[fəʊld] [daʊn] [ðə; ði][tɒp] ['edʒɪz] [ænd; ənd][kʌt] [ɒf] [ðə; ði][tɪp][æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['taɪni]
Fold down the top edges and cut off the tip at the bottom to make a tiny
折叠 向下 这 顶部 边缘 和 切 离开 这 提示 在 这 底部 到 制作 一个 微小的
['əʊpənɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['frɒstɪŋ] [tuː; tə] [kʌm] [θruː] .
opening for the frosting to come through .
开幕 为了 这 糖霜 到 来 通过 .

将顶部边缘向下折叠，然后剪掉底部尖端，形成一个小开口，让糖霜可以从中流出。

[ðen] [teɪk] [ðə; ði][kəʊn][ɪn][left][hænd] , [ænd; ənd][grɑːsp][ɪts][tɒp] [wɪð] [raɪt] [hænd] ,
Then take the cone in left hand , and grasp its top with right hand ,
然后 拿 这 锥体 在 左边 手 , 和 抓牢 它是 顶部 和 正确的 手 ,

然后左手拿起圆锥体，右手抓住圆锥体的顶部，

['brɪŋɪŋ] [θʌm] [daʊn] [tuː; tə][ə'baʊt][ðə; ði]['sentə(r)] .
bringing thumb down to about the center .
带来 拇指 向下 到 关于 这 中心 .

将拇指向下移动到大约中心位置。

['presɪŋ] [daʊn] [wɪð] [ðə; ði] [θʌm] ['fɔːsɪz] [ðə; ði] ['frɒstɪŋ] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][tɪp][ɒv; əv][ðə; ði][kəʊn]
Pressing down with the thumb forces the frosting down to the tip of the cone
紧迫 向下 和 这 拇指 力量 这 糖霜 向下 到 这 提示 的 这 锥体
[ænd; ənd][aʊt] [θruː] [ðə; ði][həʊl] ,
and out through the hole ,
和 出去 通过 这 洞 ,

用拇指向下按压，可以将糖霜压到蛋筒尖端，并从孔中挤出来。

[waɪl] [jɔː(r); jə(r)][hænd][də'rekts; daɪ'rekts][ðə; ði] ['muːvmənt] [ɒv; əv][ðə; ði][kəʊn] .
while your hand directs the movement of the cone .
尽管 你的 手 导演 这 移动 的 这 锥体 .

同时用手控制圆锥体的运动。

[wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['præktɪs] , ['lʌvli] [ɪ'fekts] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] .
With a little practice , lovely effects can be obtained .
和 一个 小的 实践 , 迷人的 效果 能 是 获得 .

只要稍加练习，就能获得很好的效果。

[ðə; ði][best] ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] [ɪz][ˌɔːnə'ment(ə)l] ['frɒstɪŋ] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [stɪf]
The best frosting for this purpose is Ornamental Frosting because it is very stiff
这 最好的 糖霜 为了 这 目的 是 装饰 糖霜 因为 它 是 非常 僵硬的
,
,
,

最适合这种用途的糖霜是装饰糖霜，因为它非常硬挺。

[skwiːz] [aʊt] [aɪ'diːəli] , [ænd; ənd][sets] [ʌp][fɜːm][ɒn][ðə; ði] [keɪk] .
squeezes out ideally , and sets up firm on the cake .
挤压 出去 理想情况下 , 和 套 向上 公司 在 这 蛋糕 .

挤出来效果极佳，而且在蛋糕上凝固得很结实。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [jɔː(r); jə(r)] [əʊn] [keɪk] ['dekəreɪtə(r)]
How to make your own Cake Decorator
如何 到 制作 你的 自己的 蛋糕 装饰器

如何制作自己的蛋糕装饰器

[meɪk] [ə; eɪ] [wækst] ['peɪpə(r)][kəʊn][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['kʌlə(r)]['aɪsɪŋ][juː; jʊ][plæn][tuː; tə][juːz] ([siː]
Make a waxed paper cone for each color icing you plan to use (see
制作 一个 打蜡 纸 锥体 为了 每个 颜色 糖霜 你 计划 到 使用 (看
[ɪn'strʌkʃənz] [ə'bʌv]) .
instructions above) .
指示 多于) .

为每种你计划使用的糖霜颜色制作一个蜡纸锥（参见上面的说明）。

[ˌɔːnəˈment(ə)l] ['frɒstɪŋ]
Ornamental Frosting
装饰 糖霜

装饰性糖霜

([tuː; tə][juːz][ɪn] [keɪk] - ['dekəreɪtɪŋ] [set][ɔː(r)]['peɪpə(r)][kəʊn])
(To use in cake - decorating set or paper cone)
(到 使用 在 蛋糕 - 装饰 放 或者 纸 锥体)

（可用于蛋糕装饰套装或纸锥）

2¼ [kʌps] [kənˈfekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]
2¼ cups confectioners ' sugar
2¼ 杯子 糖果商 - 糖

2¼ 杯糖粉

⅓ ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]
⅓ teaspoon cream of tartar
⅓ 茶匙 奶油 的 鞑靼

⅓茶匙塔塔粉

[ˌtuːˈtuː] [eg] ['waɪts] , [ʌnˈbiːtn]
2 egg whites , unbeaten
2 蛋 白人 , 不败

2个未打发的蛋白

⅓ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
⅓ teaspoon vanilla
⅓ 茶匙 香草

1/3茶匙香草精

[sɪft]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] [θruː] ['veri] [faɪn] [sɪv] . . . .
Sift sugar and cream of tartar through very fine sieve . . . .
筛 糖 和 奶油 的 鞑靼 通过 非常 美好的 筛 . . . .

将糖和塔塔粉过筛.....

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] ['slɒtɪd] [spuːn] [ɔː(r)]['waɪə(r)] [wɪp] . . . .
Add egg whites and mix with slotted spoon or wire whip . . . .
添加 蛋 白人 和 混合 和 开槽 勺子 或者 金属丝 鞭 . . . .

加入蛋白，用漏勺或打蛋器搅拌均匀.....

[kənˈtɪnjuː] [tuː; tə][mɪks][fɔː(r); fə(r)][θriː] - [fɔːr][mɪn] . . . . [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] . . . .
Continue to mix for 3 - 4 min . . . . Add vanilla . . . .
继续 到 混合 为了 3 - 4 最小 . . . . 添加 香草 . . . .

继续搅拌3-4分钟.....加入香草精.....

[biːt] [eit] - - [mɪn] . [lɒŋgə(r)] [wɪð] [spuːn] [ɔː(r)][θriː] - [fɔːr][mɪn] . [ɒn]['mɪksə(r)][æt; ət] [haɪ] [spiːd] . . . .
Beat 8 - 20 min . longer with spoon or 3 - 4 min . on mixer at high speed . . . .
打 8 - - 最小 . 更长 和 勺子 或者 3 - 4 最小 . 在 混合器 在 高的 速度 . . . .

用勺子搅拌8-20分钟，或用搅拌机高速搅拌3-4分钟.....

['frɒstɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][səʊ] [stɪf] [ðæt] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [rɪdʒ] [ɪz][held] [wen] [ðə; ðɪ][tɪp][ɒv; əv][ə; eɪ] [naɪf] [ɪz]
Frosting should be so stiff that a sharp ridge is held when the tip of a knife is
糖霜 应该 是 所以 僵硬的 那 一个 锋利的 岭 是 握住 什么时候 这 提示 的 一个 刀 是
[drɔːn] [θruː] . . . .
drawn through . . . .
绘制 通过 . . . .

糖霜应该非常硬，用刀尖划过时能形成一道清晰的棱纹.....

['frɒstɪŋ] [meɪ] [biː; bi] ['tɪntɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps][ɒv; əv] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] . . . .
Frosting may be tinted with a few drops of food coloring , if desired . . . .
糖霜 可能 是 有色 和 一个 很少 滴 的 食物 染色 , 如果 想要的 . . . .

如果需要，可以在糖霜中加入几滴食用色素.....

[jiːld] : 1½ [kʌps] .
Yield : 1½ cups .
屈服 : 1½ 杯子 .

产量：1.5 杯。

[spraɪ][pæn] - [kəʊt]
Spry Pan - Coat
轻快 平底锅 - 外套

喷雾涂层

[prɪ'peə(r)] [keɪk] [pænz][fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] [baɪ] ['rʌbɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [spraɪ][pæn] - [kəʊt] .
Prepare cake pans for baking by rubbing them with Spry Pan - coat .
准备 蛋糕 平底锅 为了 烘烤 经过 擦 他们 和 轻快 平底锅 - 外套 .

用 Spry Pan-coat 涂抹蛋糕模具，为烘焙做好准备。

[mɪks] . . . ½ [kʌp] [hə'mɒdʒənaɪzd] [spraɪ] ¼ [kʌp] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
Mix . . . ½ cup Homogenized Spry ¼ cup all - purpose flour
混合 . . . ½ 杯子 均质化 轻快 ¼ 杯子 全部 - 目的 面粉

混合.....½ 杯均质喷雾剂和 ¼ 杯通用面粉

[juːz] . . . [fɔː(r); fə(r)] “ ['griːsɪŋ] ” [keɪk] [pænz] , ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Use . . . for “ greasing ” cake pans , baking sheets , etc .
使用 . . . 为了 “ 润滑 ” 蛋糕 平底锅 , 烘烤 纸张 , ETC .

用途.....用于“涂抹”蛋糕模具、烤盘等。

[gɪvz] ['iːv(ə)n] , [braʊn] [krʌst] — [prɪ'vents] ['stɪkɪŋ] .
Gives even , brown crust — prevents sticking .
给予 甚至 , 棕色的 地壳 — 阻止 粘性 .

形成均匀的棕色外皮——防止粘连。

[stɔː(r)] . . . [pæn] - [kəʊt][ɪn] ['kʌvəd] [dɪʃ] [ɪn] ['kʌbəd] [fɔː(r); fə(r)]['hændi][juːz] — [kæn; kən][biː; bi] [meɪd]
Store . . . Pan - coat in covered dish in cupboard for handy use — can be made
店铺 . . . 平底锅 - 外套 在 涵盖 盘子 在 橱柜 为了 便利 使用 — 能 是 制成
[ə'hed] [ænd; ənd][stɔː(r)d] [tɪl] ['wɒntɪd] .
ahead and stored till wanted .
前方 和 存储 直到 通缉 .

将锅铲放入带盖的容器中，置于橱柜内，方便取用——可以提前做好，储存起来，需要时再取用。

[niːd] [nɒt][biː; bi] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] . -
Need not be refrigerated . 17
需要 不是 是 冷藏 . -

无需冷藏。17

[haʊ] [tuː; tə] [tel] [wen] [ə; eɪ] [keɪk] [ɪz] [dʌn]
How to tell when a cake is done
如何 到 告诉 什么时候 一个 蛋糕 是 完毕

如何判断蛋糕是否烤熟

[ðə; ði] [keɪk] ['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] ['spesɪfaɪ][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [reɪndʒ][ɪn] ['mɪnɪts] [wɪ'ðɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]
The cake recipes in this booklet specify a baking range in minutes within which the
这 蛋糕 食谱 在 这 小册子 指定 一个 烘烤 范围 在 分钟 之内 哪个 这
[keɪk] [ʃʊd; ʃəd] ['fɪnɪʃ] ['beɪkɪŋ] [ænd; ənd][biː; bi] “ [dʌn] .
cake should finish baking and be “ done .
蛋糕 应该 结束 烘烤 和 是 “ 完毕 .

本手册中的蛋糕食谱规定了蛋糕烘焙完成并“烤熟”所需的时间范围（以分钟为单位）。

” [haʊ'evə(r)] , [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [keɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,
” However , before removing the cake from the oven ,
” 然而 , 前 移除 这 蛋糕 从 这 烤箱 ,

“然而，在将蛋糕从烤箱中取出之前，

[test] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)] ['dʌnnəs] [baɪ] ['tʌtʃɪŋ] [ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [keɪk] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] ['laɪtli]
test **it** **for** **doneness** **by** **touching** **the** **top** **of** **the** **cake** **in** **the** **center** **lightly**
测试 它 为了 完成 经过 接触 这 顶部 的 这 蛋糕 在 这 中心 轻轻
[wɪð] ['fɪŋgə(r)] .
with **finger** **.**
和 手指 .

用手指轻轻按压蛋糕顶部中心，测试蛋糕是否烤熟。

[ɪf] [ðə; ði] [keɪk] [sprɪŋz] [bæk] ['liːvɪŋ] [nəʊ] [ɪm'preʃ(ə)n] , [ðə; ði] [keɪk] [ɪz] [dʌn] .
If **the** **cake** **springs** **back** **leaving** **no** **impression** **,** **the** **cake** **is** **done** **.**
如果 这 蛋糕 弹簧 后退 离开 不 印象 , 这 蛋糕 是 完毕 .

如果蛋糕回弹后不留痕迹，就说明蛋糕烤好了。

['ɔːlsəʊ] , [ɪn'sɜːt] [ə; eɪ] ['tuːθpɪk] [ɔː(r)]['waɪə(r)] [keɪk] ['testə(r)][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː]
Also **,** **insert** **a** **toothpick** **or** **wire** **cake** **tester** **in** **the** **center** **,** **and** **if** **it**
还 , 插入 一个 牙签 或者 金属丝 蛋糕 测试员 在 这 中心 , 和 如果 它
['kɒmz] [aʊt] [kliːn] ,
comes **out** **clean** **,**
来 出去 干净的 ,

另外，用牙签或蛋糕测试针插入蛋糕中心，如果取出时干净无残留，

[ðə; ði] [keɪk] [ɪz] [dʌn] .
the **cake** **is** **done** **.**
这 蛋糕 是 完毕 .

蛋糕烤好了。

[ɪf] ['eni] [dəʊ] [əd'hiəz] [tuː; tə][ðə; ði]['testə(r)] , [lɒŋgə(r)] ['beɪkɪŋ] [ɪz] ['niːdɪd] .
If **any** **dough** **adheres** **to** **the** **tester** **,** **longer** **baking** **is** **needed** **.**
如果 任何 面团 粘着 到 这 测试员 , 更长 烘烤 是 需要 .

如果面团粘在测试器上，则需要延长烘烤时间。

[keɪks] [kʌm] [aʊt] [ɒv; əv][pænz] ['redɪli] [wɪð] [spraɪ][pæn] - [kəʊt] ([piː] . -) [ænd; ənd]['prɒpə(r)] ['kuːlɪŋ]
Cakes **come** **out** **of** **pans** **readily** **with** **Spry** **Pan** **-** **coat** **(** **p** **.** **16** **)** **and** **proper** **cooling**
蛋糕 来 出去 的 平底锅 容易 和 轻快 平底锅 - 外套 (p . -) 和 恰当的 冷却
.
:
.

使用 Spry Pan-coat（第 16 页）并适当冷却，蛋糕很容易从烤盘中取出。

[keə(r)][ɒv; əv] [keɪk] ['ɑːftə(r)] ['beɪkɪŋ]
Care **of** **cake** **after** **baking**
关心 的 蛋糕 后 烘烤

烘焙后蛋糕的护理

[wen] [keɪk] [hæz; həz] ['fɪnɪʃt] ['beɪkɪŋ] ,
When **cake** **has** **finished** **baking** **,**
什么时候 蛋糕 有 完成的 烘烤 ,

蛋糕烤好后，

[rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ]['waɪə(r)] [keɪk] [ræk] , [ɪn][ðə; ði][pæn]
remove **it** **from** **the** **oven** **and** **put** **it** **on** **a** **wire** **cake** **rack** **,** **in** **the** **pan**
消除 它 从 这 烤箱 和 放 它 在 一个 金属丝 蛋糕 架子 , 在 这 平底锅
.
:
.

从烤箱中取出，连同烤盘一起放在金属蛋糕架上。

[ðɪs] [pə'mɪts] [ˌsɜːkjə'leɪʃ(ə)n][ɒv; əv][eə(r)] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [ɪn'ʃuə] ['iːv(ə)n] ['kuːlɪŋ] .
This **permits** **circulation** **of** **air** **around** **it** **and** **insures** **even** **cooling** **.**
这 许可证 循环 的 空气 大约 它 和 保险 甚至 冷却 .

这样可以促进空气在其周围流通，确保均匀冷却。

[let] [ˌaɪ ˈtiː][stænd] - - - [mɪn] .
Let it stand 10 - 15 min .
让 它 站立 - - - 最小 .

静置 10-15 分钟。

[ðen] [ˈdʒentli][ˈluːs(ə)n][ðə; ði] [keɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði][pæn] [wɪð] [ə; eɪ][ˈspætʃələ][ɔː(r)] [naɪf] ,
Then gently loosen the cake from the sides of the pan with a spatula or knife ,
然后 轻轻地 松开 这 蛋糕 从 这 侧面 的 这 平底锅 和 一个 抹刀 或者 刀 ,

然后用抹刀或刀轻轻地将蛋糕从烤盘边缘剥离。

[ˈwɜːkɪŋ] [ˈkeəfəli] [tuː; tə][əˈvɔɪd] [ˈbreɪkɪŋ] [edʒ] .
working carefully to avoid breaking edge .
在职的 小心 到 避免 打破 边缘 .

小心操作，避免折断边缘。

[pleɪs] [əˈnʌðə(r)] [ræk] [ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][pæn] , [tɜːn] [ˈəʊvə(r)] , [ænd; ənd][lɪft] [ɒf] [ðə; ði][pæn] .
Place another rack on top of the pan , turn over , and lift off the pan .
地方 其他 架子 在 顶部 的 这 平底锅 , 转动 超过 , 和 举起 离开 这 平底锅 .

将另一个架子放在平底锅上，翻转平底锅，然后提起平底锅。

[ðen] [tɜːn] [keɪk] [raɪt] [saɪd][ʌp][ɒn] [ræk] [tuː; tə] [ˈfɪnɪʃ] [ˈkuːlɪŋ] .
Then turn cake right side up on rack to finish cooling .
然后 转动 蛋糕 正确的 边 向上 在 架子 到 结束 冷却 .

然后将蛋糕翻过来，正面朝上放在冷却架上，继续冷却。

[wen] [ðə; ði] [keɪk] [ɪz] [ˈθʌrəli] [kəʊld] , [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈredi] [tuː; tə][biː; bi] [ˈfrɒstɪd] .
When the cake is thoroughly cold , it is ready to be frosted .
什么时候 这 蛋糕 是 彻底 寒冷的 , 它 是 准备好 到 是 磨砂 .

蛋糕完全冷却后，就可以抹上糖霜了。

[fɔː(r); fə(r)] [ˈfrɒstɪŋ] [ˈresəpɪz][ænd; ənd] [ˈfrɒstɪŋ] [səˈdʒestʃənz] , [siː] [ˌpiː ˈpiː] . - - - .
For frosting recipes and frosting suggestions , see pp . 11 - 16 .
为了 糖霜 食谱 和 糖霜 建议 , 看 pp . - - - .

有关糖霜配方和糖霜建议，请参见第 11-16 页。

[juː; jʊ][kæn; kən] [beɪk] [ə; eɪ] [ˈbetə(r)] [keɪk] [wɪð] [həˈmɒdʒənaɪzd][spraɪ]
You can bake a BETTER Cake with Homogenized Spry
你 能 烤 一个 更好的 蛋糕 和 均质化 轻快

使用均质喷雾剂可以烤出更好的蛋糕

[dɪp][jɔː(r); jə(r)] [spuːn] [ˈɪntuː][həˈmɒdʒənaɪzd][spraɪ] — [siː] [haʊ] [mʌtʃ] [ˈlaɪtə(r)] [ænd; ənd] [ˈflʌfiːə] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ðæn; ðən][ˈʌðə(r)] [ˈʃɔːtəniŋ] — [haʊ] [ˈiːzi] [tuː; tə] [wɜːk] [wɪð] .
Dip your spoon into Homogenized Spry — see how much lighter and fluffier it is than other shortenings — how easy to work with .
蘸 你的 勺子 进入 均质化 轻快 — 看 如何 很多 打火机 和 更蓬松 它 是 比 其他 起酥油 — 如何 简单的 到 工作 和 .

用勺子蘸一下均质喷雾油——看看它比其他起酥油轻盈蓬松得多——多么容易操作。

[ɪts] [ˈpriː] - [kriːmd] , [ˈiːzɪə] [tuː; tə] [blend] [wɪð] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .
It's pre - creamed , easier to blend with dry ingredients .
它是 预 - 奶油 , 更轻松 到 混合 和 干燥 原料 .

它是预先打发的，更容易与干性材料混合。

[ænd; ənd][spraɪ][ɪz][ðə; ði][ˈəʊnli][kaɪnd][ɒv; əv] [ˈʃɔːtnɪŋ] [ðæt] [ɪz] [ˈspeʃəli] [meɪd] [tuː; tə][mɪks] [wɪð] [ðə; ði][ˈlɪkwɪdz][jɔː(r); jə(r)] [keɪk] [ˈresəpɪz] [kɔːl][fɔː(r); fə(r)] .
And Spry is the only kind of shortening that is specially made to mix with the liquids your cake recipes call for .
和 轻快 是 这 仅有的 种类 的 缩短 那 是 特别 制成 到 混合 和 这 液体 你的 蛋糕 食谱 称呼 为了 .

Spry 是唯一一种专门为与蛋糕配方中所需的液体混合而设计的起酥油。

[səʊ][juː; jʊ][kæn; kən] [siː] [waɪ] [spraɪ] , [wɪð] [ðɪs] ['speʃ(ə)l] ['blendɪŋ] - ['ækʃ(ə)n] , [meɪks] ['eni] [keɪk] [ə; eɪ]

So	you	can	see	why	Spry	,	with	this	special	blending	-	action	,	makes	any	cake	a
所以	你	能	看	为什么	轻快	,	和	这	特别的	混合	-	行动	,	制作	任何	蛋糕	一个

['betə(r)] [keɪk] .

better	cake	.
更好的	蛋糕	.

所以你就能明白为什么 Spry 凭借其特殊的混合作用，能让任何蛋糕都变得更美味了。

[juː; jʊ][kæn; kən] [kaʊnt] [ɒn][ˌaɪ 'tiː] ['evri] [taɪm] — [jʊl] [beɪk] [ə; eɪ]['betə(r)] [keɪk] , [biː; bi][ə; eɪ]['betə(r)]

You	can	count	on	it	every	time	—	you'll	bake	a	better	cake	,	be	a	better
你	能	数数	在	它	每一个	时间	—	你会	烤	一个	更好的	蛋糕	,	是	一个	更好的

[kʊk] ,

cook	,
厨师	,

你可以每次都相信——你会烤出更好的蛋糕，成为更好的厨师。

[wɪð] [hə'mɒdʒənaɪzd] [spraɪ] . -

with	Homogenized	Spry	.	18
和	均质化	轻快	.	-

采用均质化 Spry.18

['fʊtnoʊt]

Footnotes
脚注

脚注

[[wʌn]] [wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [juːz][wʌn] ['tiːspuːn] .

[	1	]	With	a	tartrate	baking	powder	,	use	1	teaspoon	.
[	1	]	和	一个	酒石酸盐	烘烤	粉末	,	使用	1	茶匙	.

[1]使用酒石酸泡打粉时，用量为 1 茶匙。

[[ˌtuːˈtuː]] [wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [juːz] 3½ ['tiːspuːn] .

[	2	]	With	a	tartrate	baking	powder	,	use	3½	teaspoons	.
[	2	]	和	一个	酒石酸盐	烘烤	粉末	,	使用	3½	茶匙	.

[2]使用酒石酸泡打粉时，用量为 3½ 茶匙。

[[θriː]] [wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [juːz][θriː] ['tiːspuːn] .

[	3	]	With	a	tartrate	baking	powder	,	use	3	teaspoons	.
[	3	]	和	一个	酒石酸盐	烘烤	粉末	,	使用	3	茶匙	.

[3]使用酒石酸泡打粉时，用量为 3 茶匙。

[[fɔːr]] [wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [juːz][fɔːr] ['tiːspuːn] .

[	4	]	With	a	tartrate	baking	powder	,	use	4	teaspoons	.
[	4	]	和	一个	酒石酸盐	烘烤	粉末	,	使用	4	茶匙	.

[4]使用酒石酸泡打粉时，用量为 4 茶匙。

[[faɪv]] [wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [juːz][fɔːr] ['tiːspuːn] .

[	5	]	With	a	tartrate	baking	powder	,	use	4	teaspoons	.
[	5	]	和	一个	酒石酸盐	烘烤	粉末	,	使用	4	茶匙	.

[5]使用酒石酸泡打粉时，用量为 4 茶匙。

[[sɪks]] [ɪf] ['swiːtnd] ['æpəlˌsɔːs] [ɪz] [juːst] , [juːz]['əʊnli] 1¼ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] .

[	6	]	If	sweetened	applesauce	is	used	,	use	only	1¼	cups	sugar	.
[	6	]	如果	加糖	苹果酱	是	用过的	,	使用	仅有的	1¼	杯子	糖	.

[6]如果使用加糖的苹果酱，则只需使用 1¼ 杯糖。

[['sɛvən]] [wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [juːz] 5½ ['tiːspuːn] .

[	7	]	With	a	tartrate	baking	powder	,	use	5½	teaspoons	.
[	7	]	和	一个	酒石酸盐	烘烤	粉末	,	使用	5½	茶匙	.

[7]使用酒石酸泡打粉时，用量为 5½ 茶匙。

[[eit]] [wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [juːz][θriː] ['tiːspuːn] .
[8] With a tartrate baking powder , use 3 teaspoons .
[8] 和 一个 酒石酸盐 烘烤 粉末 , 使用 3 茶匙 .

[8]使用酒石酸泡打粉时，用量为 3 茶匙。

[[naɪn]] [wɪð] [ə; eɪ] ['tɑːtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [juːz] 5½ ['tiːspuːn] .
[9] With a tartrate baking powder , use 5½ teaspoons .
[9] 和 一个 酒石酸盐 烘烤 粉末 , 使用 5½ 茶匙 .

[9]使用酒石酸泡打粉时，用量为 5½ 茶匙。

[-] [nəʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn] [ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain in the country of publication .
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

丈夫最爱的10款蛋糕：来自Spr(10 Cakes Husbands Like Best From Spry's)

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .

In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**=**	**underscores**	**=**	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	，	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神